Gebrauchsanweisung	DE
User Manual	EN

MWX 45 BIS



Teka

Werter Kunde:

Vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug bedanken, den Sie unserem Erzeugnis gegeben haben. Wir sind uns dessen gewiss, dass dieser moderne, funktionelle und praktische Mikrowellenofen, welcher aus Werkstoffen von ausgezeichneter Qualität hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die Ihnen ermöglichen werden, bei der Nutzung Ihres Mikrowelleherdes bessere Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung 

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

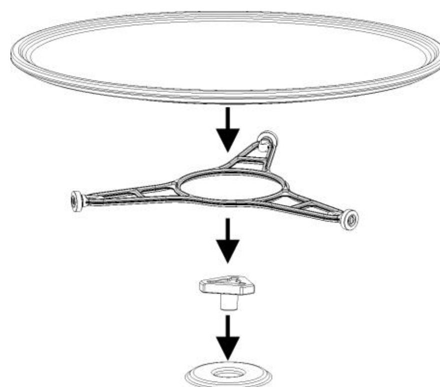
ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Führen Sie das Kupplungsstück in der Mitte des Garraumes ein und legen Sie den Rollring sowie den Drehteller so auf, dass dieser einrastet. Immer, wenn die Mikrowelle benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind. **Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.**



Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich entzünden. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. FEUERGEFAHR!
- **Achtung!** Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung!** Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit anderen Heizmedien), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls

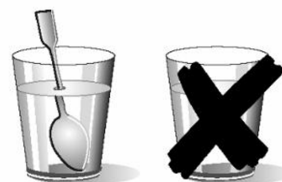
- die Tür nicht richtig schließt,
- die Scharniere der Tür beschädigt sind,
- die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
- die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
- im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden**, nachdem er von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Gerätes.
- Vorsicht: zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.
- Reinigen der Geräteglastür, bitte verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Schaber, denn sie können die Oberfläche verkratzen und das Glas beschädigen.

Vorsicht!

- **Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Saugflaschen, Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen. VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn **kleine Nahrungsmengen erwärmt werden**. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie nur die Grillfunktion, um zu grillen und überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Grillen verwenden, achten Sie auf die Zeit.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!

Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Mahlzeiten.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das **Kupplungsstück**, den **Rollring** und den entsprechenden **Drehteller** in Betrieb.
- **Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein**. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen**. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und -schlitze** nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle **geeignetes Geschirr**. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- **Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer** an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn sie ihn einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer**.
- **Eier mit Schale** und **gekochte ganze Eier** dürfen nicht in Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **im Ölbad zu frittieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Gäretinnere zu berühren.
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür**. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- **Der Drehteller und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand.** Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Reinigung:

- **Achtung!** Der Mikrowellengerät ist regelmäßig zu säubern, wobei sämtliche Essensreste zu beseitigen sind (siehe Abschnitt über die Reinigung des Geräts). Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.**
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Im Falle einer Reparatur:

- **Achtung – Mikrowellen! Das Gerätegehäuse darf nicht abgenommen werden.** Jede Reparatur oder Wartung durch Personen, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, ist gefährlich.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden und weil dazu Spezialwerkzeuge notwendig sind.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden.

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

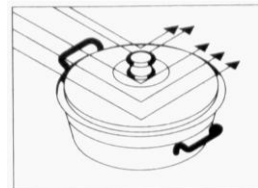
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

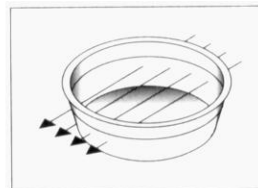
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

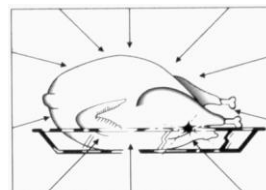
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert, ...



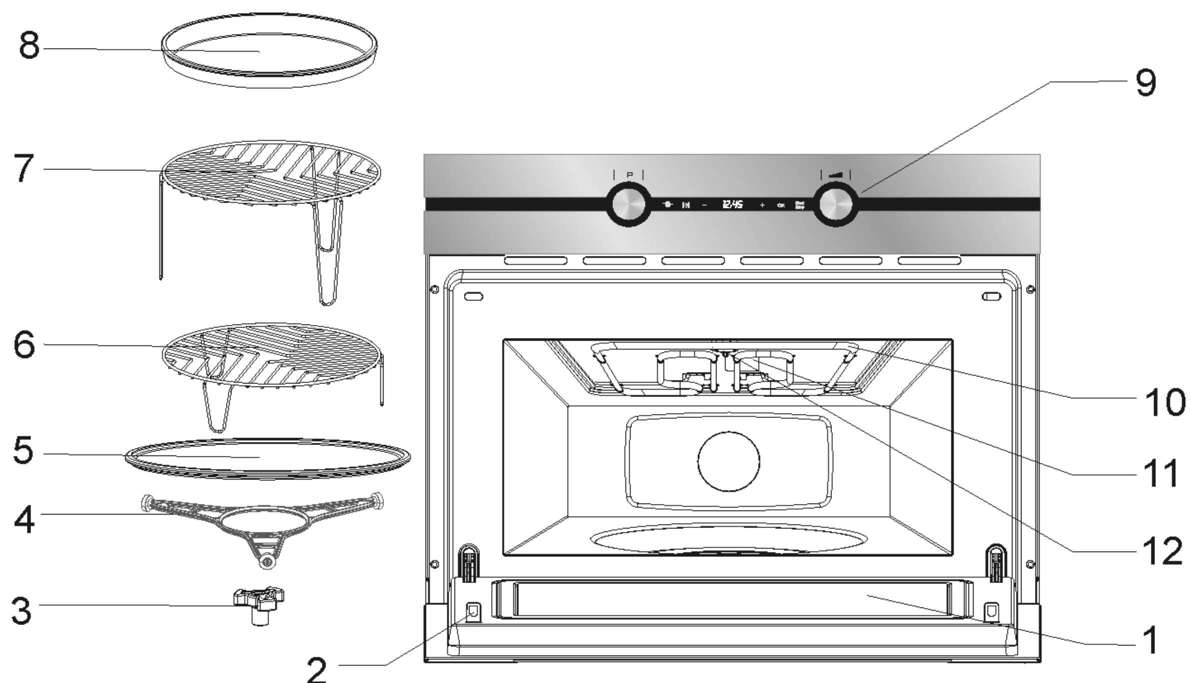
... durchdringen Glas und Porzellan ...



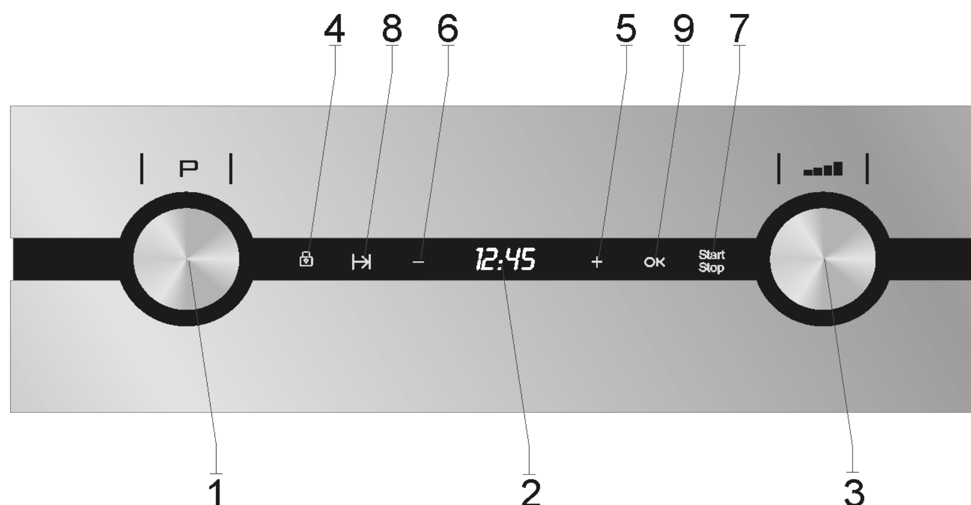
... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Beschreibung des Mikrowellenherds



1. – Türglass
2. – Sicherheitsverriegelung
3. – Kupplungsstück
4. – Rollring
5. – Drehteller
6. – Unterer Rost
7. – Oberer Rost
8. – Bräunungsplatte
9. – Bedienblende
10. – Gril
11. – Glimmerabdeckung
12. – Lampe



1. – Betriebswahlschalter
2. – Anzeige
3. – Leistungswahlschalter der Mikrowelle
4. – Kindersicherungstaste
5. – Taste “+”
6. – Taste “-”
7. – Start/Stopp taste
8. – Dauertaste
9. - Bestätigungstaste

Grundeinstellungen

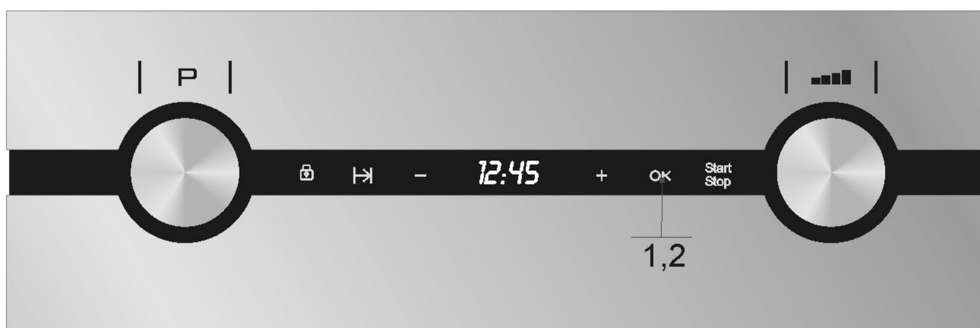
Einstellung der Uhr

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:



1. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig bis die Ziffern der Stunden blinken. (nicht nötig falls Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall)
2. Drücken Sie die Tasten „+” bzw. „-”, für die Einstellung der Uhr.
3. Drücken Sie die **OK taste** zum Bestätigen der eingestellten Stunden.
4. Drücken Sie die Tasten „+” bzw. „-” zur Einstellung der Minuten.
5. Drücken Sie die **OK Taste** zum Bestätigen der eingestellten Minuten.

Uhr ausblenden/anzeigen



1. Um die Uhr auszublenden die **OK** taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Um die Uhr wieder anzuzeigen, drücken sie die OK taste erneut 3 Sekunden lang.

Grundeinstellungen

Sicherheitsverriegelung

Das Gerät kann gegen unbefugte Inbetriebnahme blockiert werden (z.B. um die Inbetriebnahme durch Kinder zu verhindern).

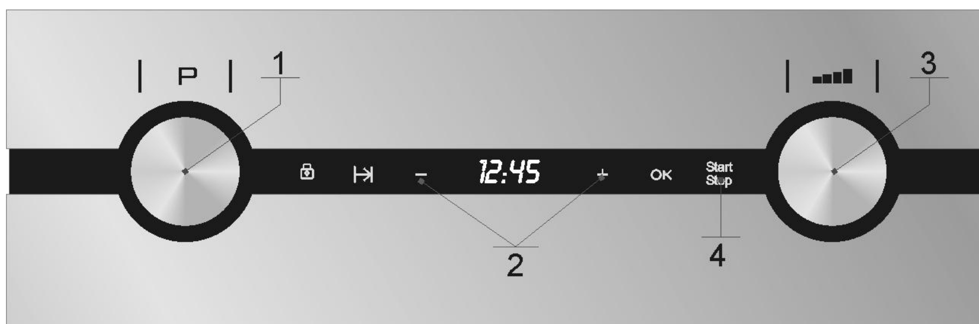


1. Zum Blockieren halten Sie die Taste Kindersicherung 3 Sekunden lang gedrückt. In der Anzeige erscheint die Sicherheitsverriegelungsleuchte. Wird nun eine Taste gedrückt, erscheint in der Anzeige der Hinweis SAFE und das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden.
2. Zum Entriegeln drücken Sie wieder 3 Sekunden lang die Taste **Kindersicherung**.

Grundfunktionen

Mikrowelle

Diese Funktion benutzen, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.



1. Drehen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Mikrowelle. Die Dauertaste und die Ziffern blinken.
2. Mit den Tasten „+“ und „-“ wählen Sie die Zeitwahlleuchte in der Anzeige.
3. Drehen Sie den Leistungswahlschalter der Mikrowelle in die gewünschte Leistung ein (siehe technische Merkmale).
4. Drücken Sie die taste Start/Stop. Der Garvorgang beginnt.

Grill

Diese Funktion benutzen, um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.



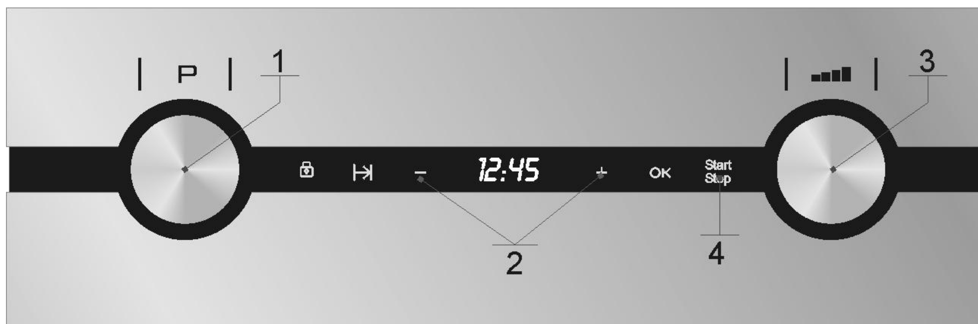
1. Drehen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Grill. Die Dauertaste und die Ziffern blinken.
2. Mit den Tasten „+“ und „-“ stellen Sie die gewünschte Dauer ein.
3. Drücken Sie die Starttaste. Der Garvorgang beginnt.

Anmerkung: Die Position des Leistungswahlschalters beeinflusst nicht den Betrieb.

Grundfunktionen

Mikrowelle + Grill

Diese Funktion benutzen, um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.



1. Drehen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Mikrowelle + Grill. . Die Dauertaste und die Ziffern blinken.
2. Mit den Tasten „+“ und „-“ wählen Sie die Zeitwahlleuchte in der Anzeige.
3. Drehen Sie den Leistungswahlschalter der Mikrowelle in die gewünschte Leistung ein (siehe technische Merkmale).
4. Drücken Sie die taste Start/Stop. Der Garvorgang beginnt.

.

.

Während des Betriebs...

Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die **Stopptaste** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- **hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,**
- wird der Grill deaktiviert, **hat aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start/Stop**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Einstellungen ändern

Die Einstellungen

- Zeit (mit den „+“ und „-“ Tasten)
- Funktion (mit den Betriebswahlschalter)
- Leistung (mit den Leistungswahlschalter)

können während des Betriebes bzw. bei Unterbrechung des Kochvorganges durch Drehen am entsprechenden Drehschalter geändert werden.

Kochvorgang abbrechen

Wenn Sie einen Kochvorgang abbrechen möchten, drücken Sie zweimal infolge die **Stopptaste**.

Ende des Kochvorgangs

Am Ende des Kochvorgangs ertönen drei Signaltöne, und auf der **Anzeige** kommt **End** vor.

Auftauen

Zum Auftauen wird empfohlen, die Funktion Mikrowelle gemeinsam mit einer der folgenden Leistungsstufen zu wählen:

Position	Leistungsstufe	Leistung
	Auftauen/ Warmhalten	150 W
	Auftauen	300 W

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb, Wild	100	2-3	5-10	1 x wenden
	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	2 x wenden
	1000	21-23	20-30	2 x wenden
	1500	32-34	20-30	2 x wenden
	2000	43-45	25-35	3 x wenden
Goulasch	500	8-10	10-15	2 x wenden
	1000	17-19	20-30	3 x wenden
Hackfleisch	100	2-4	10-15	2 x wenden
	500	10-14	20-30	3 x wenden
Bratwurst	200	4-6	10-15	1 x wenden
	500	9-12	15-20	2 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	250	5-6	5-10	1 x wenden
Hähnchen	1000	20-24	20-30	2 x wenden
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x wenden
Fischfilet	200	4-5	5-10	1 x wenden
Forelle	250	5-6	5-10	1 x wenden
Krabben	100	2-3	5-10	1 x wenden
	500	8-11	15-20	2 x wenden
Obst	200	4-5	5-10	1 x wenden
	300	8-9	5-10	1 x wenden
	500	11-14	10-20	2 x wenden
Brot	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	1 x wenden
	800	15-17	10-20	2 x wenden
Butter	250	8-10	10-15	
Quark	250	6-8	10-15	
Sahne	250	7-8	10-15	

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf den Drehteller des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
11. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
12. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

.

Kochen mit der Mikrowelle

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt “Sicherheitshinweise” aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
   - Doppelte Menge = doppelte Zeit
   - Halbe Menge = halbe Zeit

2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.

3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.

4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.

5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die **Starttaste** drücken.

6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Mit der Mikrowelle garen

Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

Speise	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml	750	9-11	2-3	In Röschen teilen
Brokkoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	In Scheiben schneiden
Pilze	250	25 ml	750	6-8	2-3	1 x wenden, Abdecken
Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte Möhren	300 250	100 ml 25 ml	750 750	7-9 8-10	2-3 2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken 1 x wenden
Kartoffeln	250	25 ml	750	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Paprika Porree	250 250	25 ml 50 ml	750 750	5-7 5-7	2-3 2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	750	6-8	2-3	Abdecken, 1 x wenden
Sauerkraut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Abdecken, 1 x wenden

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Speise	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Fischfilet	500	550	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, was auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Grill ohne Mikrowelle

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Hinweise
Fisch			
Goldbrasse Sardinen/Seehahn	800 6-8 Stk.	18-24 15-20	Mit etwas Butter einstreichen. Nach der Hälfte der Zeit wenden und mit Gewürzen bestreuen.
Fleisch			
Würstchen	6-8 Stk.	22-26	Nach der Hälfte der Zeit einstechen und wenden.
Hamburger, tiefgekühlt	3 Stk.	18-20	2x3 wenden
Mittelrippenstück (etwa 3 cm stark)	400	25-30	Mit Öl bepinseln, nach der Hälfte der Zeit wenden
Sonstiges			
Toastbrote	4 Stk.	1½-3	Das Toasten beaufsichtigen, wenden
Sandwichs überbacken	2 Stk.	5-10	Das Überbacken beaufsichtigen.

Heizen Sie vorher den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Auffangschüssel damit das heruntertropfende Wasser und Fett aufgefangen werden kann.

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und angestrebtem Zustand der Speise abweichen. Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich einige Stunden marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
Nudelauflauf	500	flach	300	12-17	3-5
Kartoffelauflauf	800	flach	550	20-22	3-5
Lasagne	etwa 800	flach	550	15-20	3-5
Quarkauflauf	etwa 500	flach	300	18-20	3-5
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost)	jeweils 200	flach	300	10-15	3-5
Hähnchen	etwa 1000	flaches und breites Gefäß	300	35-40	3-5
Zwiebelsuppe überbacken	2 Tassen zu 200	Suppenschalen	300	2-4	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellen-taugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden**. Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist es, feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik einzusetzen. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktion Grill

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Funktion Mikrowelle + Grill

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und Folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, dann stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftau-vorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Haftfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. geht der Zubereitungsvorgang schneller vonstatten,
3. werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können

Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?

Tabelle – Geschirr

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

Betriebsart / Geschirrtyp	Mikrowelle		Grill	Mikrowelle + Grill
	Auftauen / erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2)				
Glasiert	ja	ja	nein	nein
Unglasiert	nein	nein	nein	nein
Plastikgeschirr 2)				
Hitzebeständig bis 100°C	ja	nein	nein	nein
Hitzebeständig bis 250°C	ja	ja	nein	nein
Plastikfolien 3)				
Plastikfolie für Lebensmittel	nein	nein	nein	nein
Cellophan	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall				
Aluminiumfolie	ja	nein	ja	nein
Aluminiumverpackungen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehör (Rost)	nein	nein	ja	ja

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann**.

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungs-mittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Nehmen Sie regelmäßig den Drehteller und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und dazugehörigen Träger nicht ein.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximallleistung der Mikrowelle.

Reinigung und Wartung des Gerätes

Decke des Gerätes

Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Halter de Grills um 180º **(1)**.
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter **(2)**. **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill **(2)** wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

WICHTIGER HINWEIS: Die Halterung des Grills **(1)** kann herunterfallen, wenn sie gedreht wird. Sollte dies passieren, schieben Sie die Halterung des Grills **(1)** in das vorhandene Loch in der Decke des Backofeninnenraumes und drehen Sie sie um 90º bis zu der Position, die ein Halten des Grills **(2)** ermöglicht.

Die Glimmerabdeckung (3), die sich an der Decke befindet, muss ständig sauber gehalten werden. Speisereste, die sich an der Glimmerabdeckung angesammelt haben, können Schäden bzw. Funken verursachen.

Verwenden Sie weder scheuernde Reinigungsmittel noch spitze Gegenstände.

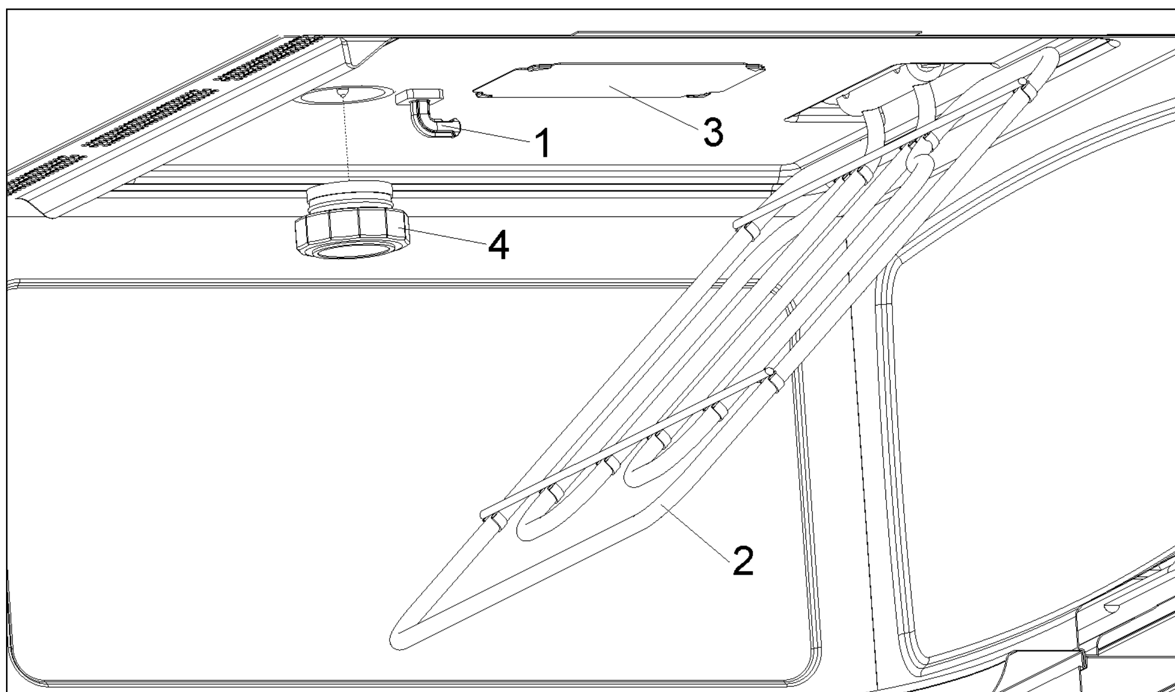
Nehmen Sie die Glimmerabdeckung nicht ab, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Die Glasabdeckung der Lampe **(4)** befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und entsprechenden Träger nicht ein.



Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

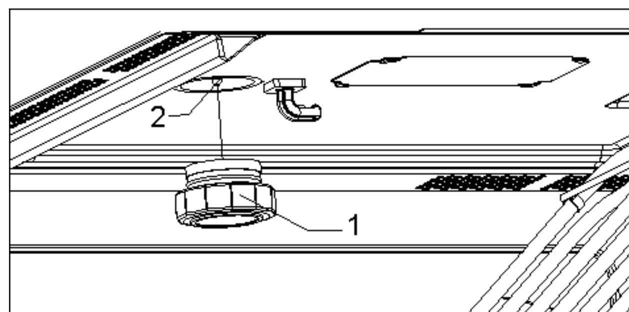
Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
  - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
  - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
  - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
  - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
  - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
  - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
  - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
  - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
  - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
  - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
  - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
  - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.
- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue Halogenlampe 12V /20W ein. **Achtung! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden.** Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

Funktion		Ausgangsleistung Mikrowelle		Lebensmittel
	Mikrowelle		150 W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen Warmhalten
			300 W	Bei wenig Hitze garen, Reis dünsten Schnelles Auftauen
			550 W	Butter zerlassen. Babynahrung aufwärmen
			750 W	Gemüse und Speisen zubereiten Vorsichtig zubereiten und erhitzen Kleine Mengen erhitzen und zubereiten Empfindliche Speisen erwärmen
			1000 W	Flüssigkeiten und Fertiggerichte schnell zubereiten und erhitzen
	Mikrowelle + Grill		150 W	Toastbrot überbacken
			300 W	Geflügel und Fleisch grillen
			550 W	Pasteten und Aufläufe zubereiten
			750 W	Vorsichtig verwenden, um ein Anbrennen der Nahrungsmittel zu vermeiden.
			1000 W	Vorsichtig verwenden, um ein Anbrennen der Nahrungsmittel zu vermeiden.
	Grill	---	---	Speisen grillen

Spezifikation

- Wechselspannung .... 230-240 V / 50 Hz
- Geforderte Leistung .... 3300 W
- Grill Leistung .... 1500 W
- Ausgangsleistung Mikrowelle .... 1000 W
- Mikrowellenfrequenz…... 2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT). .... 595 x 455 x 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). .... 420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. .... 32 l
- Gewicht.. 35 kg

Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging 

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it

Contents

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

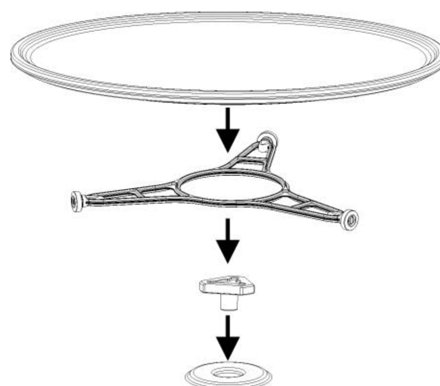
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section “Oven cleaning and maintenance”.

Fit the Turntable support in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring and the Turntable plate on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



During installation, follow the instructions supplied separately.

Microwave safety



- **Warning!** Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. FIRE RISK!
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. FIRE RISK!
- **Warning!** Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning!** If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.
- **Warning!** The oven cannot be used if:

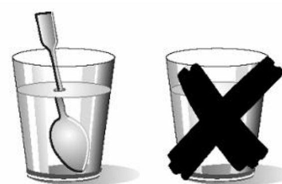
- The door is not closed correctly;
- The door hinges are damaged;
- The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
- The door window glass is damaged;
- There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Beware!

- **Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. Check the food temperature before feeding this to the child. DANGER OF BURNING!**
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when **heating small quantities of food**. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- Use grill function only for “au gratin” and the unit must be constantly monitored. If an operating mode is used together with the grill function, attention must be paid to the time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**



Take care when heating liquids!

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. DANGER OF INJURIES AND BURNS!

To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

Microwave safety

This oven is exclusively for domestic use!

Use the oven only for preparing meals.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not switch on the oven without the **turntable support**, the **turntable ring** and the respective **plate** being in place.
- **Never switch on the microwave when it is empty**. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. RISK OF DAMAGE!
- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable** for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- **Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior!** This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- **Eggs with their shells** and **whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for **frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- **The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg.** To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Cleaning:

- **Warning!** Your microwave oven must be cleaned regularly. All food remains must be removed (see section on Oven Cleaning). If the microwave oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may shorten the oven's working life and could even result in a dangerous situation.**
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

Repairs:

- **Warning – Microwaves! The outer protection of the oven must not be removed.** It is dangerous for anyone not authorised by the manufacturer to carry out any kind of repair or maintenance work.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

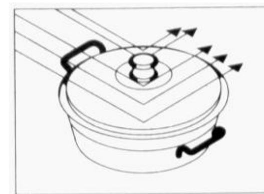
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

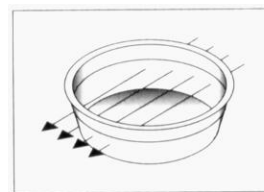
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

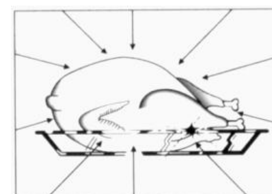
Microwaves are reflected by metal...



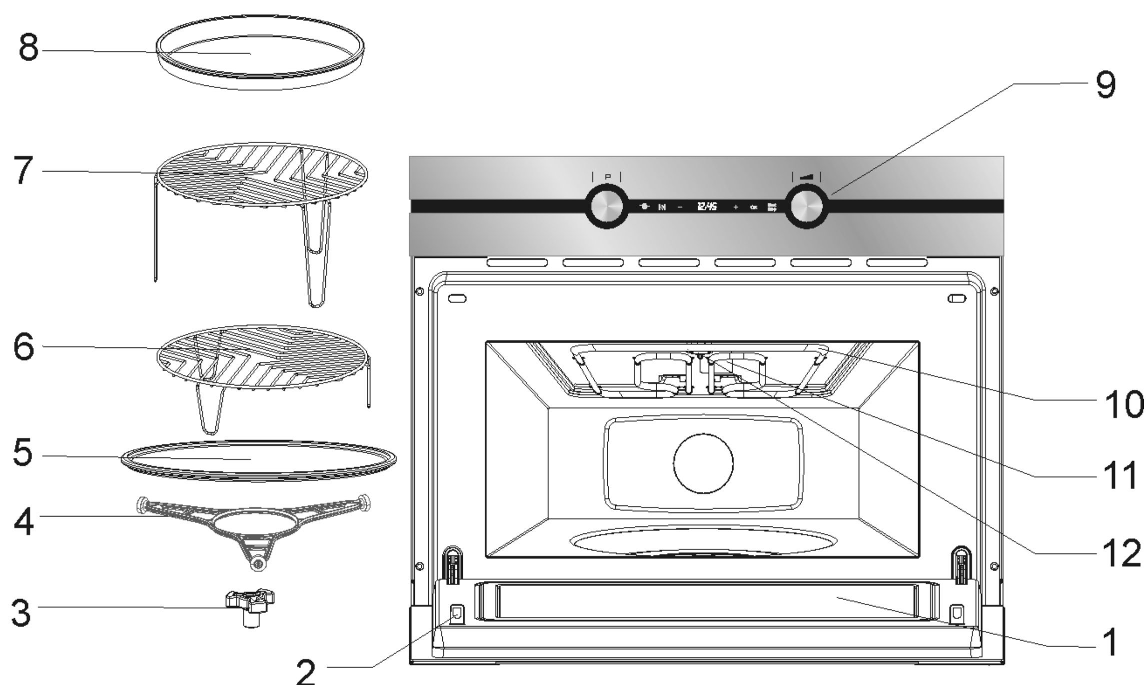
... but go through glass and china...



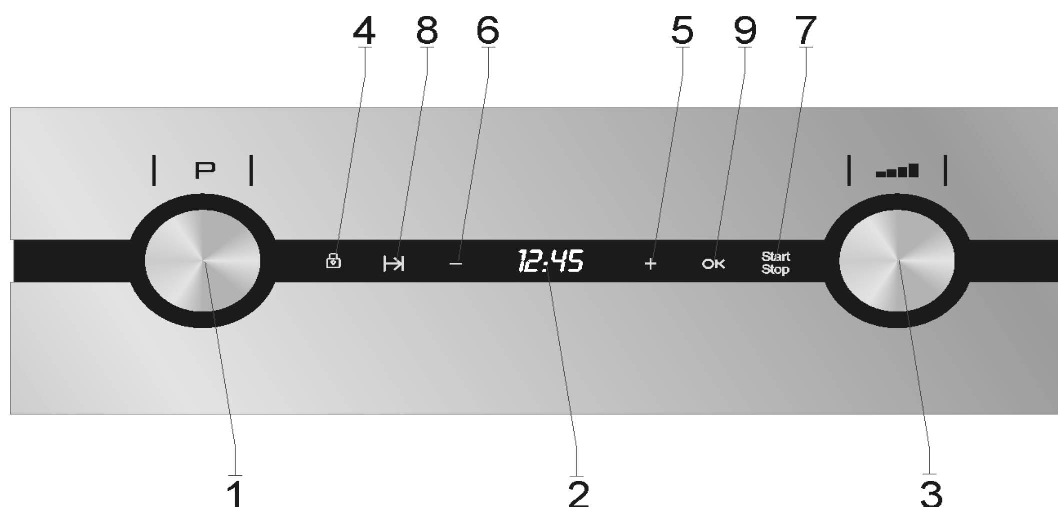
and are absorbed by foods.



Description of microwave oven



1. – Door window glass
2. – Catches
3. – Turntable support
4. – Turntable ring
5. – Turntable plate
6. – Low grille
7. – High grille
8. – Toasting plate
9. – Control panel
10. – Grill
11. – Mica cover
12. – Lamp



1. – Function Selector
2. – Display
3. – Microwave
4. – Child lock key
5. – "+" Key
6. – ”-“ Key
7. – Start/Stop key
8. – Duration key
9. – Confirmation key

Basic settings

Setting the clock

After your microwave oven is first plugged-in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.



1. Press the “+“ and “-“ keys until the **current time** display flashes. Press the **start key** until the hour flashes (not necessary when you have just plugged it in or after a power cut).
2. Press the “+” or “-“keys until the hour flashes. (Key the hour symbol until it flashes.)
3. Press the **start key** to confirm the hour set.
4. To set the minutes, press the “+” or “-“keys until the minute flashes.
5. Press the **start key** to confirm the minute.

Hiding/Displaying the Clock



1. - you can hide the clock by pressing the OK key for 3 seconds.

2. - If you want to see the clock display again, press the OK key again for 3 seconds.

Basic Settings

Child Lock function

The Oven function can be blocked (for example, to stop it being used by children).



1. To block the oven, press the Child lock key for 3 seconds. You will hear a sound signal and the display will show the word "SAFE". The oven is blocked in this state and cannot be used.
2. To unblock the oven, press the **STOP** key again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display** will show the time again.

Microwave

Use this function to cook and heat up vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



1. Turn the **function selector** to the microwave position. The duration icon and the numbers begin to flash.
2. With the "+" and "-"keys, select the **duration**.
3. Spin the power selector of the microwave in the wanted position (see technical characteristics).
4. Press the **Start/Stop key**. The Oven will start to operate.

Basic functions

Grill

Use this function to brown the surface of food quickly.



1. Turn the **function selector** to the **grill** position. The duration icon and the numbers begin to flash.
2. The numbers will flash. With the “+” and “-“keys, set the desired time.
3. Press the **Start/Stop key**. The cooking process will begin.

   Please note: The position of the microwave selector does **not** affect the operation.

Microwave + Grill

Use this function to cook lasagne, poultry, baked potatoes and casseroles.



1. Turn the **function selector** to the microwave + Grill position. The duration icon and the numbers begin to flash.
2. With the “+” and “-“keys, select the **duration**.
3. Spin the power selector of the microwave in the wanted position (see technical characteristics).
4. Press the **Start/Stop key**. The Oven will start to operate.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately**.
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops automatically, indicating the operating time that is left.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start/Stop** key.

Altering parameters

The operating parameters

- Time (with the “**+**“ and “**-**“ keys)
- Function (with the function selector)
- Power (with the microwave power level selector)

can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by simply turning the respective knob to the new value.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the Start/**Stop** key twice.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the word **“End”**.

Defrosting

To defrost food you should select Microwave function with one of the following Power Levels:

Position	Power Level	Power
(Keep Warm symbol)	Defrost / Keep Warm	150 W
❄	Defrost	300 W

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Portions of meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8 -10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn twice
	500	10-14	20-30	Turn three times
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Poularde	2500	38-42	25-35	Turn three times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn once
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	15-20	Turn twice
Fruit	200	4-5	5-10	Turn once
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn twice
Bread	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn twice
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

Defrosting

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. Frozen cream must be stirred prior to use.

.

8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
11. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
12. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Cooking with a microwave oven

Warning! Read the section "Microwave Safety" before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation
- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooling with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
   - Double the quantity » double the time
   - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking with a microwave oven

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower Broccoli Mushrooms	500 300 250	100 ml 50 ml 25 ml	750 750 750	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Divide into florets Cut into slices Turn 1 x, cover
Peas & carrots, Frozen carrots	300 250	100 ml 25 ml	750 750	7-9 8-10	2-3 2-3	Cut into cubes or slices. Cover. Turn 1 x
Potatoes	250	25 ml	750	5-7	2-3	Peel, cut into uniform pieces. Cover, turn 1 x
Pepper Leek	250 250	25 ml 50 ml	750 750	5-7 5-7	2-3 2-3	Cut into pieces or slices. Cover. Turn 1 x
Frozen Brussel sprouts	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cover. Turn 1 x
Sauerkraut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Cover. Turn 1 x

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	550	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

Fit the grid iron in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Cooking with the grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

Fish	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass Sardines/gurnard	800 6-8 fish.	18-24 15-20	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Halfway through, pierce and turn over.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	Turn over 2 or 3x
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Baste with oil, turn over halfway through
Others			
Toast	4 units	1½-3	Keep an eye on the toasting process, turn over
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Keep an eye on the toasting process.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop.

The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food. The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	300	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	550	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	550	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	300	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	300	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	300	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	300	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don’t forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill function

In the case of the grill function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Microwave + grill function

In the microwave + grill function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.
- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Operating mode / Type of ovenware	Microwave		Grill	Microwave + Grill
	Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer	yes	yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china	yes	yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations	yes	yes	no	no
Clay dishes 2)				
Glazed	yes	yes	no	no
Unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2)				
Heat resistant to 100°C	yes	no	no	no
Heat resistant to 250°C	yes	yes	no	no
Plastic films 3)				
Plastic film for food	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	No	no	no
Metal				
Aluminium foil	yes	no	yes	no
Aluminium wrappings 5)	no	yes	yes	yes
Accessories (grid iron)	no	no	yes	yes

1. Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
2. Keep the manufacturer's instructions in mind!
3. Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation**.

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.
Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Add a few drops of lemon juice or vinegar in a cup of water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven Cleaning and Maintenance

Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it.

Proceed as follows:

1. Turn the grill support by 180º **(1)**.
2. Lower the grill gently **(2)**. **Do not use excessive force as this may cause damage.**
3. After cleaning the ceiling, put the grill **(2)** back in its place, carrying out the previous operation.

IMPORTANT WARNING: The grill heating element support **(1)** may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support **(1)** into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 90º to the grill heating element support **(2)** position.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

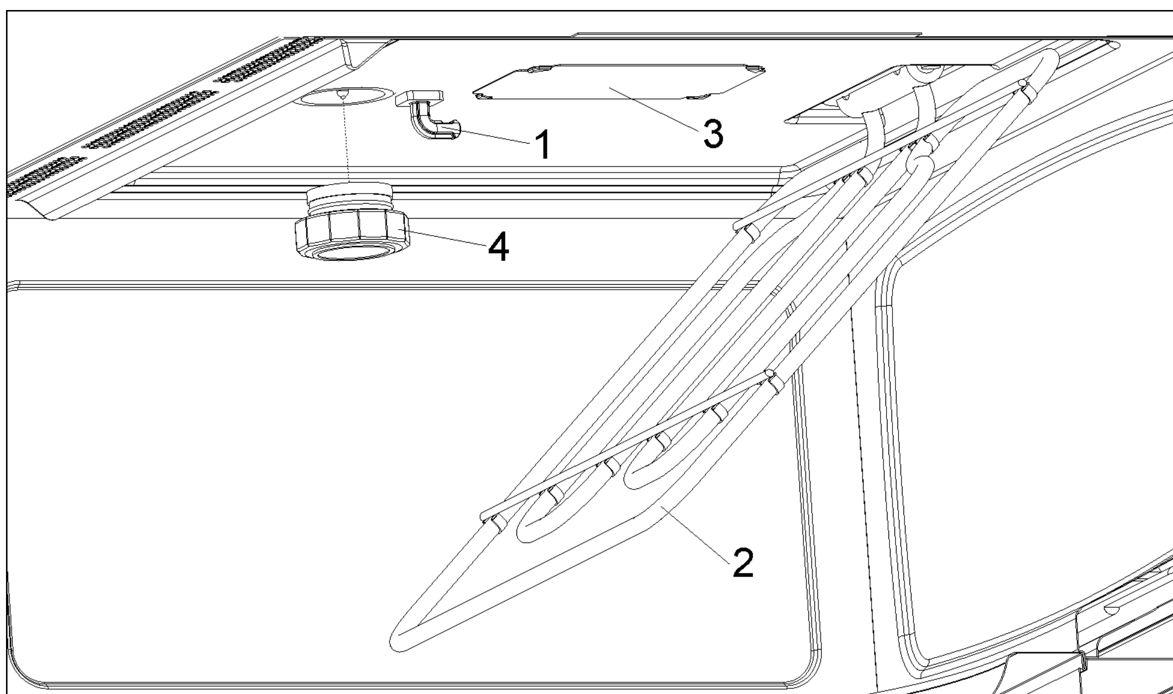
To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover **(4)** is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

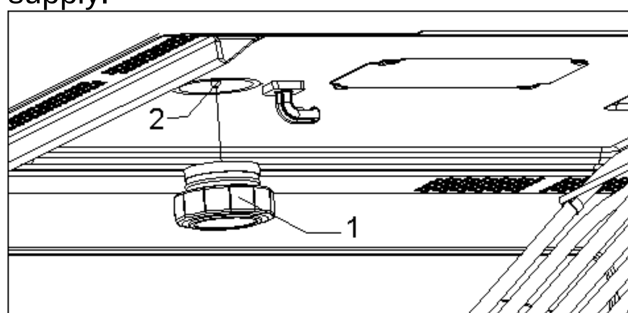
You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- **The display is not showing!** Check if:
  - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys! Check if:**
  - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work! Check if:**
  - The plug is correctly fitted in the socket.
  - The oven's power is switched on.
  - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
  - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises! Check if:**
  - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
  - The ovenware is touching the oven walls.
  - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly! Check if:**
  - You have inadvertently used metal ovenware.
  - You have selected the correct operating times and power level.
  - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **The food is too hot, dried out or burnt! Check if you selected the correct operating time and power level.**
- **I hear some noises after the cooking process is finished! This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.**
- **The oven switches on but the interior light does not go on! If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.**

Substitution of light bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the halogen light bulb **(2)**. **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

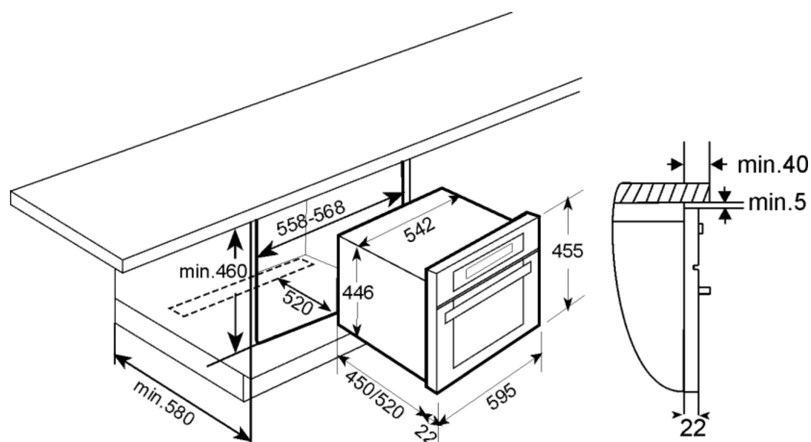
Description of Functions

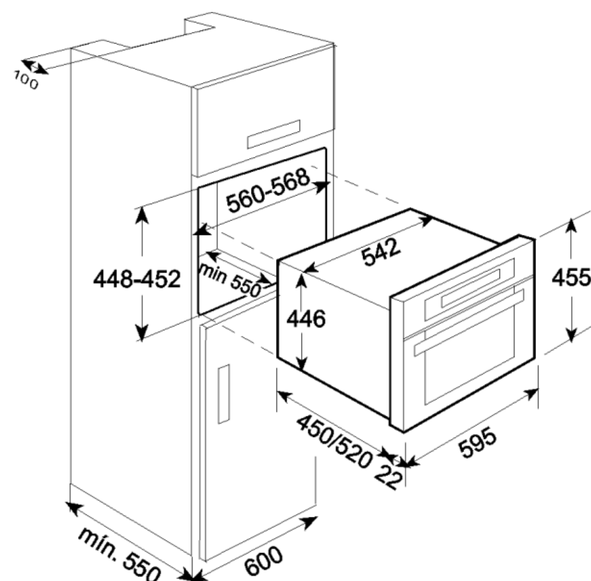
Function		Microwaves Power		Foods
	Microwave		150 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot
			300 W	Cooking with little heat; boiling rice. Rapid defrosting
			550 W	Melting butter. Heating baby food
			750 W	Cooking vegetables and food. Cooking and heating carefully. Heating and cooking small portions of food. Heating delicate food
			1000 W	Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods
	Microwave + Grill		150 W	Toasting food
			300 W	Grilling poultry and meat
			550 W	Cooking pies and cheese-topped dishes
			750 W	Use carefully: food might burn.
			1000 W	Use carefully: food might burn.
	Grill		---	Grilling food

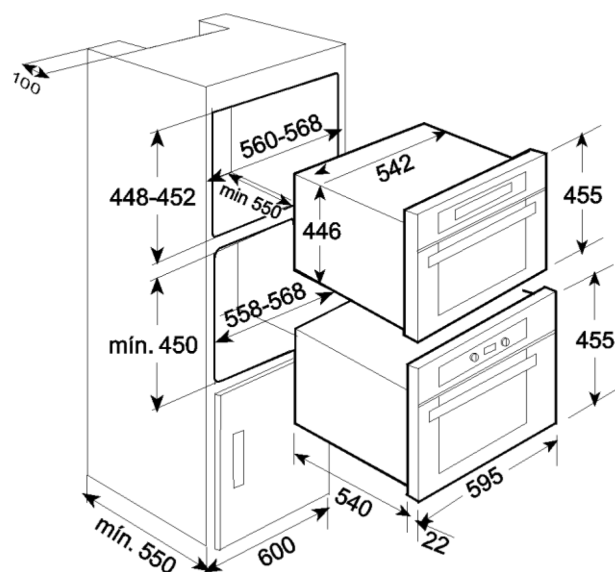
Specifications

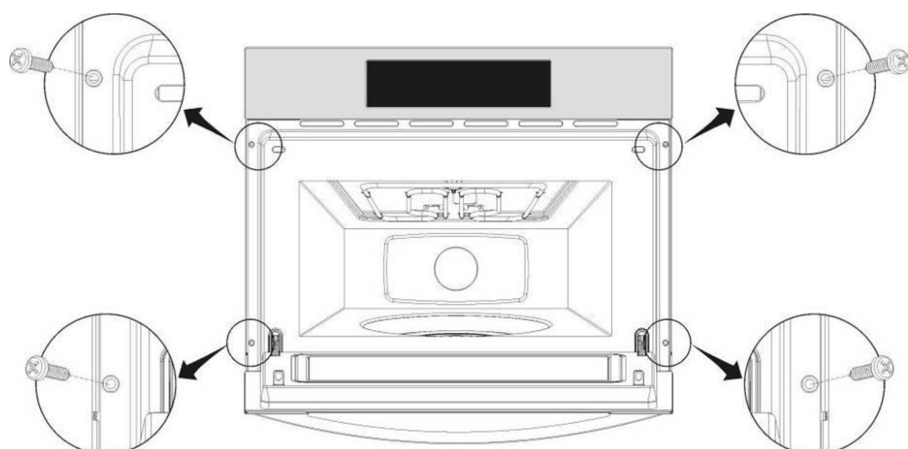
- AC Voltage... 230-240 V / 50 Hz
- Power required.. 3300 W
- Grill power.... .... 1500 W
- Microwave output power. .... 1000 W
- Microwave frequency …... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D)... 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D). .... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. .... 32 l
- Weight.. 35 kg

Einbau / Installation









DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód: 163736-a

Manual de Intrucciones ES

Manual de Instruções PT

MWX 45 BIS



Teka

Estimado Cliente:

En primer lugar, queremos agradecerle su preferencia por nuestro producto. Estamos seguros de que este horno microondas moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de primera calidad, irá a satisfacer sus expectativas.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización de su horno microondas.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entréguele también el correspondiente manual!

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2002/96/CE referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos de forma a recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Índice

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación**.**

Abra la puerta y retire todos los accesorios y el material de embalaje.

¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos causen daños al generador de microondas.

¡Atención! La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una película de protección. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Asegúrese de que el horno no está dañado. Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caído. Contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.

Tras la instalación

El horno está equipado con un cable de alimentación y clavija para corriente monofásica.

En caso de conexión permanente, el horno debe ser instalado por un técnico cualificado. En este caso, la conexión debe hacerse a un circuito con un dispositivo de corte omnipolar con separación mínima de 3 mm entre contactos.

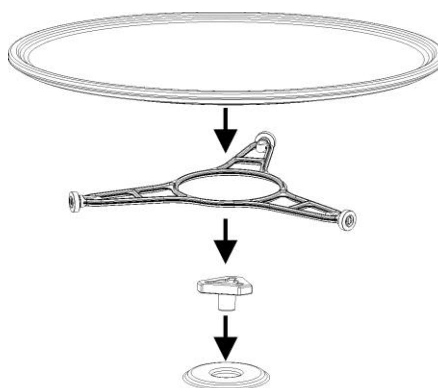
ATENCIÓN: EL HORNO TIENE QUE SER OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.

Encaje el Acoplamiento en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo y el Plato Rotativo, hasta que este encaje. Siempre que haga uso del microondas es necesario que, tanto el plato rotativo como los respectivos accesorios, estén en el interior y correctamente colocados. **El plato rotativo puede girar en ambos sentidos**.



Durante la instalación, seguir las dimensiones descritas al final del manual

Indicaciones de seguridad



- **¡Atención!** No deje el horno sin vigilancia, especialmente cuando se usa papel, plástico u otros materiales combustibles. Estos materiales pueden carbonizarse e incendiarse. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡Atención!** Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para ahogar las llamas. Desconecte el horno y retire la clavija de la toma o corte la alimentación del horno.
- **¡Atención!** No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡Atención!** No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explotar fácilmente.
- **¡Atención!** Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad. - Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- **¡Atención!** Si el horno posee un modo de funcionamiento combinado (microondas con otros medios de calentamiento), no permitir que los niños usen el horno sin la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:

\- La puerta no cierra correctamente;

\- Las bisagras de la puerta están dañadas;

\- Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;

\- El cristal de la ventana está dañado;

\- Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

El horno **sólo puede volver a ser utilizado** después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

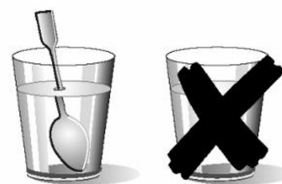
- Durante su uso el aparato puede calentarse. Tenga cuidado y evite tocar los elementos calientes situados en el interior del horno.

Atención: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños alejados.

- No utilice productos abrasivos, ni espátulas afiladas de metal para limpiar las puertas de cristal del horno, ya que puede rallar la superficie lo que puede provocar la rotura del cristal.

¡Cuidado!!

- **Caliente los alimentos de los bebés siempre en biberones, frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, remueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes dárselo al niño. ¡PELIGRO DE QUEMADURA!**
- Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando **calienta pequeñas cantidades de alimentos.** Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**



¡Cuidado al calentar líquidos!

Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. ¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!

Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

Indicaciones de seguridad

¡Este horno se destina exclusivamente a uso doméstico!

Utilice el horno exclusivamente para la preparación de comidas.

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas:

- No ponga el horno en marcha sin el **acoplamiento**, el **anillo rotativo** y el respectivo **plato.**
- **No conecte el microondas en vacío**. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. ¡RIESGO DE DAÑOS!
- **Para efectuar pruebas de programación** del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los **orificios de ventilación.**
- Utilice solamente **vajilla adecuada** para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- **¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad!** Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún **objeto inflamable** en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como **despensa**.

Los **huevos con cáscara** y los **huevos cocidos enteros** no se deben calentar en hornos microondas porque pueden explotar.

- No use el horno para **freír en baño de aceite**, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- **Para evitar quemaduras,** use siempre guantes de cocina para manipular los recipientes y tocar el horno.
- **No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno.** Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- **El plato rotativo y las rejillas soportan una carga máxima de 8 kg.** No exceda esta carga para evitar daños.

Limpieza:

- **¡Atención!** El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida (ver capítulo sobre Limpieza del Horno). En el caso de que no se mantenga el horno microondas debidamente limpio, puede producirse el deterioro de su superficie, **pudiendo reducir la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa.**
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.

En caso de reparación:

- **¡Atención – Microondas! No se debe retirar la protección exterior.** Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- Si el cable de alimentación se estropea, debe ser sustituido por el fabricante, por agentes autorizados o por técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante

Las ventajas de las microondas

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

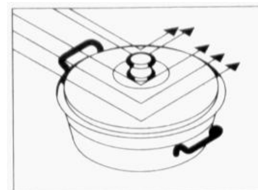
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

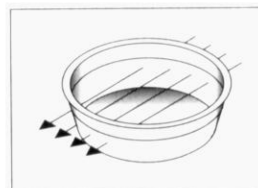
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

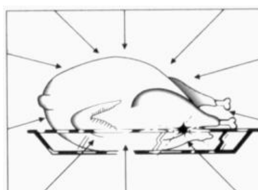
Las microondas son reflejadas por el metal...



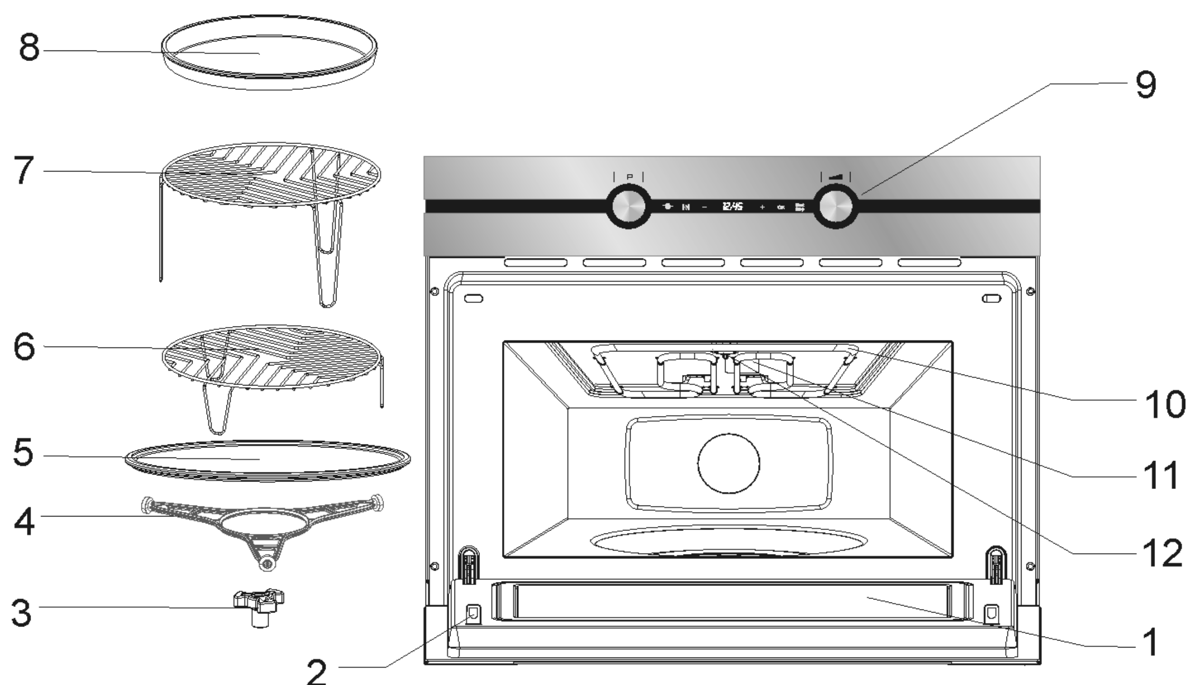
... atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.



Descripción del horno



1. – Cristal de la puerta

2. – Lengüeta

3. – Acoplamiento del motor

4. – Anillo rotativo

5. – Plato rotativo

6. – Parrilla baja

7. – Parrilla alta

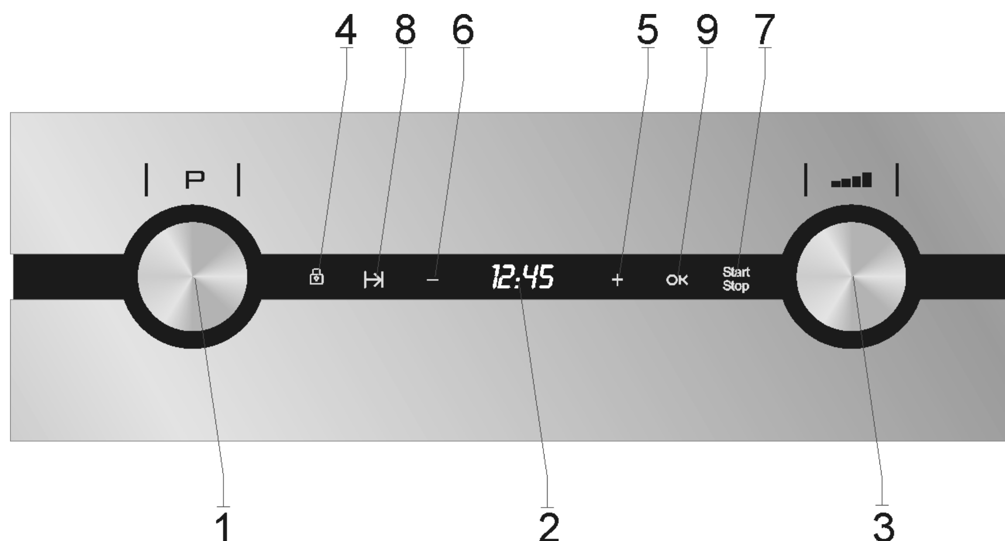
8. – Plato tostador

9. – Panel de mandos

10. – Grill

11. – Tapa de mica

12. – Bombilla



1. – Selector de funciones

2. – Pantalla

3. – Selector de potencia de microondas

4. – Botón de bloqueo de seguridad para niños

5. – Botón "+"

6. – Botón "-"

7. – Botón de Start/Stop

8. – Botón de duración

9. – Botón de confirmación

Ajustes básicos

Ajuste de la hora

Después de conectar el horno a la corriente o tras un corte de suministro eléctrico, el reloj parpadea para indicar que el valor de la hora no es correcto. Para ajustar el reloj proceda de la siguiente forma:



1. Pulse los botones “+” y “-” a la vez hasta que parpadeen los números de la hora. (No es necesario después de conectar el equipo a la corriente o tras un corte de suministro eléctrico.)
2. Pulse los botones “+” o “-” para ajustar la hora.
3. Pulse el botón de OK para confirmar la hora introducida.
4. Pulse los botones “+” o “-” para ajustar los minutos.
5. Pulse el botón de OK para confirmar los minutos introducidos.

Ocultación del reloj



1. Para ocultar el reloj pulse el botón OK durante 3 seg.
2. Para mostrar el reloj otra vez pulse otra vez el botón OK durante 3 seg.

Ajustes básicos

Bloqueo de seguridad

Es posible bloquear el horno microondas para que lo utilicen únicamente las personas autorizadas (y, de esta forma, evitar por ejemplo que los niños puedan usarlo).

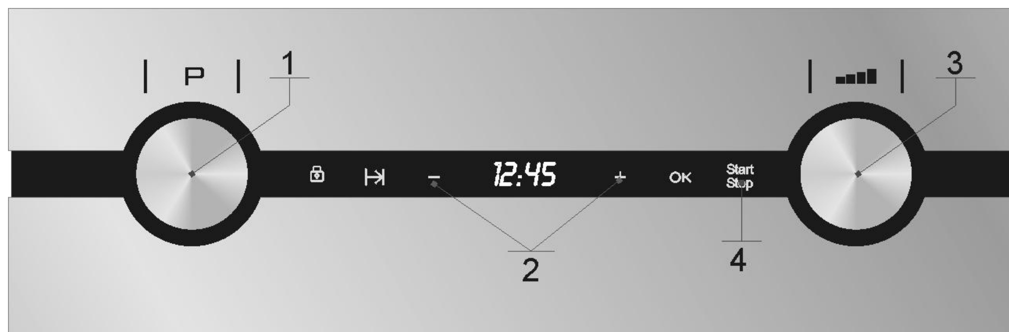


1. Para activar el bloqueo, mantenga pulsado el botón de bloqueo de seguridad para niños durante 3 segundos. El botón de bloqueo de seguridad se ilumina. A partir de ese momento, al pulsar cualquier botón aparecerá en la pantalla el aviso SAFE y no podrá ponerse en marcha el equipo.
2. Para desactivar el bloqueo de seguridad, vuelva a pulsar la tecla bloqueo de seguridad para niños durante 3 segundos.

Funciones básicas

Microondas

Esta función permite cocinar y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



1. Gire el selector de funciones y colóquelo en la posición de microondas . El botón de duración y los números parpadean.
2. Con los botones “+” y “-”, seleccione en la pantalla la duración deseada.
3. Gire el selector de potencia de microondas para la posición deseada (para ello consulte el apartado Características Técnicas).
4. Pulse el botón de **Start/Stop**. Con ello, empezará la cocción.

Grill

Esta función permite dorar de forma rápida la parte superior de los alimentos.



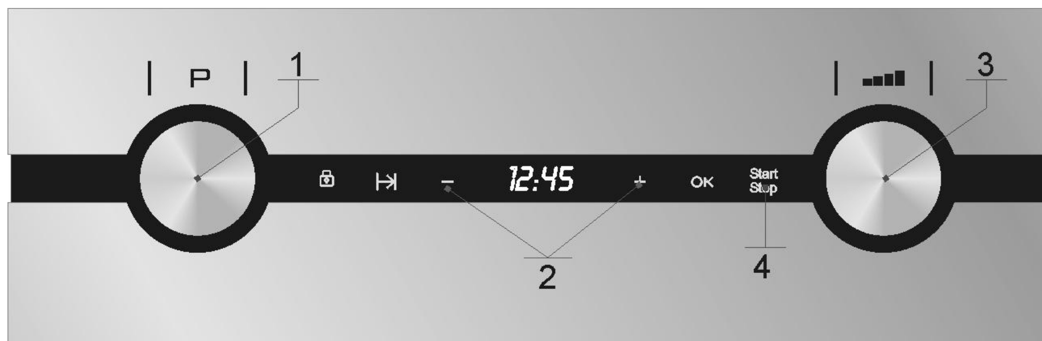
1. Gire el selector de funcionamiento y colóquelo en la posición de grill . El botón de duración y los números parpadean.
2. A continuación, introduzca la duración deseada con los botones "+” y “-”.
3. Pulse el botón Start/Stop. Con ello, empezará la cocción.

Nota: la posición del selector de funciones no influye en el funcionamiento del horno en este caso.

Funciones básicas

Microondas + Grill

Esta función permite cocinar lasaña, aves, patatas asadas y platos gratinados.



1. Gire el selector de funciones y colóquelo en la posición de microondas + grill. El botón de duración y los números parpadean.
2. Con los botones "+" y "-", seleccione en la pantalla la duración deseada.
3. Gire el selector de potencia de microondas para la posición deseada (para ello consulte el apartado Características Técnicas).
4. Pulse el botón Start/Stop. Con ello, empezará la cocción

Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla **Stop** o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas**.
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el **display** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla **Start/Stop**

Modificación de los parámetros

Los parámetros

- Tiempo (con las teclas "+" y "-")
- Función (con el selector de función)
- Potencia (con el selector de potencia)

pueden modificarse girando los selectores apropiados en cada caso tanto con el horno en marcha como interrumpiendo el proceso de cocción.

Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, presione la tecla **Start**/**Stop** 2 veces.

Fin de una cocción

Al final del proceso se emiten 3 señales acústicos y en el display aparece la indicación **"End"**.

Descongelación

Para descongelar se recomienda utilizar la función de microondas junto con los siguientes niveles de potencia:

Posición	Nivel de potencia	Potencia
	Descongelar/ Mantener caliente	150 W
	Descongelar	300 W

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso (g)	Tiempo de descongelación (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Observación
Pedazos de carne, cerdo, ternera, buey	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1500	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2000	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	200	4-6	10-15	Dar la vuelta 1 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1000	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2500	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	300	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	800	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250	8-10	10-15	
Requesón	250	6-8	10-15	
Nata	250	7-8	10-15	

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.

.

8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
11. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
12. Tenga en cuenta que, en las funciones de descongelación, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Cocinar con microondas

¡Atención! Lea atentamente el capítulo “Indicaciones de Seguridad” antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus** envases, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.
- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:

   Doble de la cantidad » doble del tiempo

   Mitad de la cantidad » mitad del tiempo

2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta e presione otra vez el botón **START**.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	100 ml	750	9-11	2-3	Cortar en ramilletes
Brócoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cortar en rodajas
Setas	250	25 ml	750	6-8	2-3	Dar la vuelta una vez. Tapar
Guisantes, zanahorias y zanahorias congeladas	300 250	100 ml 25 ml	750 750	7-9 8-10	2-3 2-3	Cortar en dados o rodajas. Tapar. Dar la vuelta una vez.
Patatas	250	25 ml	750	5-7	2-3	Pelar. Cortar en porciones iguales. Tapar. Dar la vuelta una vez.
Pimiento Puerro	250 250	25 ml 50 ml	750 750	5-7 5-7	2-3 2-3	Cortar en trozos o a rodajas. Tapar. Dar la vuelta una vez.
Col de Bruselas congelada	300	50 ml	750	6-8	2-3	Tapar. Dar la vuelta una vez.
Chucrut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Tapar. Dar la vuelta una vez.

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	550	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

Cocinar con grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el horno.

Ponga la rejilla de modo que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. Mantenga los niños alejados.
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.
4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. Importante! Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Cocinar con grill

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada Sardina/cabracho	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Carne			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Cuando haya transcurrido la mitad del tiempo, pinchar y dar la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Dar la vuelta dos veces.
Entrecot (aprox. 3 cm. de espesura)	400	25-30	Rociar con un poco de aceite y dar la vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.
Demás			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigilar las tostadas y darles la vuelta.
Gratinar sándwiches	2 unid.	5-10	Vigilar el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

Las salchichas no revientan si las pincha anteriormente con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Microondas + Grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar rápidamente y, al mismo tiempo, dorar alimentos. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan simultáneamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	300	12-17	3-5
Patatas gratinadas	800	Forma baja	550	20-22	3-5
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	550	15-20	3-5
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	300	18-20	3-5
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	300	10-15	3-5
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	300	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	300	2-4	3-5

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante más 5 ó 10 min. en la función grill.

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelve los pedazos.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no hay que calentar previamente).

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **agarrador.**

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función microondas + grill

En la función microondas + grill, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm. ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (**distancia mínima de 3 cm.**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante: l**a hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – Vajilla

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

Modo de funcionamiento / Tipo de vajilla	Microondas		Grill	Microondas + Grill
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2)				
Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2)				
Resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3)				
Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal				
Hoja de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios (rejilla)	no	no	sí	sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

¡Atención! El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa**.

¡Atención! La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen o objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.

Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

En los hornos con frente de aluminio use un producto limpia cristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

Interior del horno

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpio, de modo a asegurar un correcto funcionamiento.

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, retire el plato rotativo y el respectivo soporte y limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre el plato rotativo y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Añada unas gotas de zumo de limón o vinagre en una taza de agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 a 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Limpieza y Mantenimiento del horno

Techo del Horno

Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura.

Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 180º el Soporte del Grill **(1)**.
2. Baje suavemente el Grill **(2)**. **No use una fuerza excesiva pues puede causar daños.**
3. Después de limpiar el techo coloque el Grill **(2)** en su sitio, repitiendo el procedimiento inverso.

AVISO IMPORTANTE: El soporte del grill **(1)** puede caerse al rodarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill **(1)** en el orifício existente en el techo del horno y ruédelo 90º hasta la posición de soporte del grill **(2)**.

La Tapa de Mica (3) situada en el techo debe mantenerse siempre limpia. Los restos de alimentos acumulados en la tapa de mica pueden causar daños o provocar chispas.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

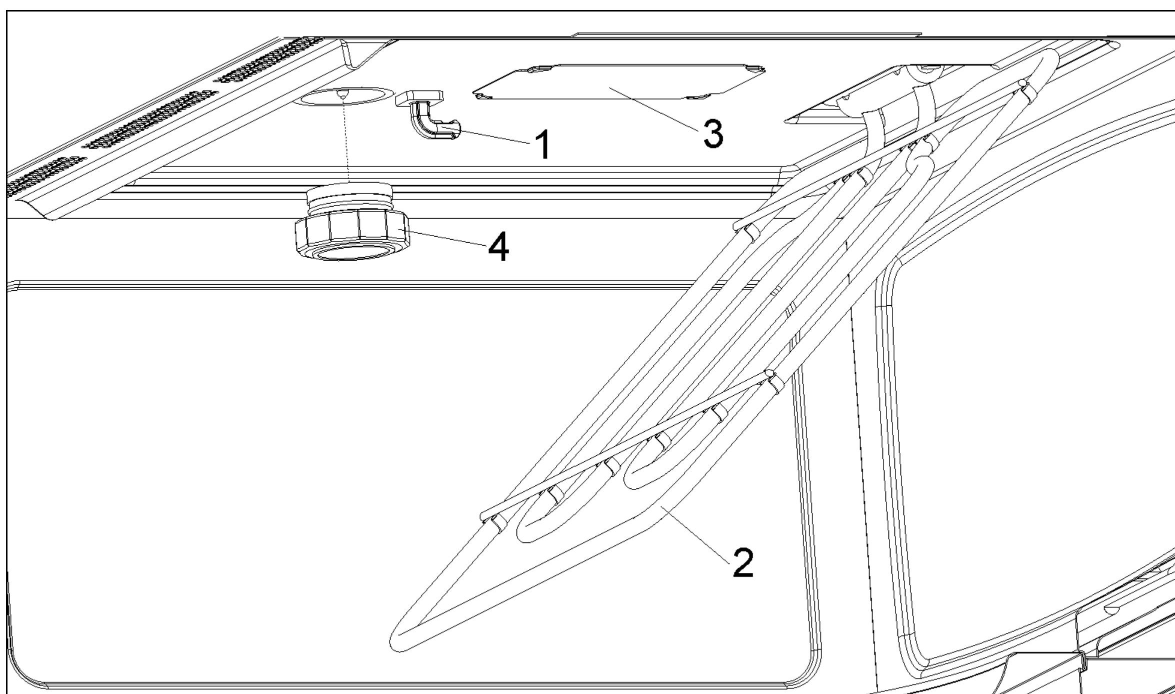
No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.

La Tapa de Cristal de la Bombilla **(4)** está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada fácilmente para limpieza. Para ello desenrósquela y límpiela con agua y detergente de lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios. No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.



¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

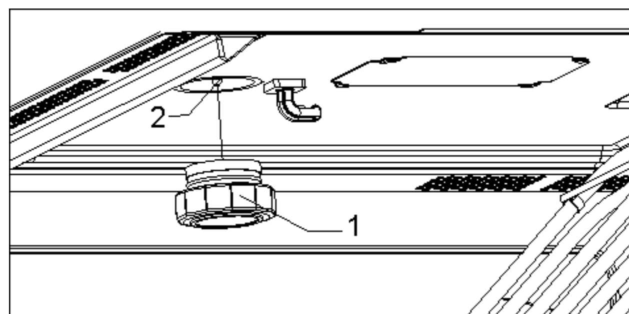
Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

- **¡El display está apagado! Comprobar si:**
  - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas! Comprobar si:**
  - El Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡El horno no funciona! Comprobar si:**
  - La clavija está correctamente conectada a la toma.
  - El circuito de alimentación del horno está conectado.,
  - La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.
  - Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.
- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños! Comprobar si:**
  - Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
  - La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
  - Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.
- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente! Comprobar si:**
  - Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
  - Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
  - Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.
- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

Sustitución de la Bombilla

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla (1).
- Retire la bombilla de halógeno **(2). ¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva bombilla de halógeno de 12V / 10W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla**. Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



Características técnicas

Descripción de las Funciones

Función		Potencia Salida Microondas		Alimentos
	Microondas		150 W	Descongelar lentamente alimentos delicados. Mantener caliente
			300 W	Con la temperatura baja, cocer a fuego lento y rehogar arroz Descongelación rápida
			550 W	Derretir mantequilla. Calentar comida para bebés
			750 W	Preparar verduras y platos Preparar y calentar con cuidado Calentar y preparar pequeñas cantidades Calentar platos delicados
			1000 W	Preparar y calentar de forma rápida líquidos y platos precocinados
	Microondas + Grill		150 W	Gratinar tostadas
			300 W	Gratinar aves y carne
			550 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
			750 W	Utilizar con cuidado para evitar que se quemen los platos
			1000 W	Utilizar con cuidado para evitar que se quemen los platos
	Grill		---	Gratinar alimentos

Especificaciones

- Tensión AC .... 230-240 V / 50 Hz
- Potencia requerida.. 3300 W
- Potencia del grill.. 1500 W
- Potencia de salida microondas. .... 1000 W
- Frecuencia de microondas… .... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (L×A×P)... 595 × 455 × 472 mm
- Dimensiones de la cavidad (L×A×P). .... 420 × 210 × 390 mm
- Capacidad del horno.. 32 ltr
- Peso.. 35 kg

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!

Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem 

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalamento, como o cartão, esferovite e as películas utilize os contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalamento.



Eliminação de aparelhos fora de uso

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Índice

Indicações de segurança

Antes da instalação

Verificar que a tensão de alimentação indicada na placa de características corresponde à tensão da sua instalação.

Abra a porta e **retire todos os acessórios** e o material de embalamento.

Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos causem danos ao gerador de microondas.

Atenção! A superfície frontal do forno pode estar envolvida numa **película de protecção**. Antes da primeira utilização, retire esta película cuidado-samente, começando pela parte inferior.

Certifique-se de que o forno não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha correctamente e se o interior da porta e a frente da cavidade não estão danificadas. Em caso de danos contacte o Serviço de Assistência Técnica.

NÃO UTILIZE O FORNO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o forno não funciona correctamente ou se tiver sofrido danos ou tiver caído. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o forno sobre uma superfície plana e estável. O forno não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou a traseira do forno, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Atenção: após a instalação do forno é necessário assegurar o acesso à ficha.

Após a instalação

O forno está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica.

Em caso de conexão permanente o forno deve ser instalado por um técnico qualificado. Neste caso, a conexão deve ser feita a um circuito com um dispositivo de corte omnipolar com separação mínima de 3 mm entre contactos.

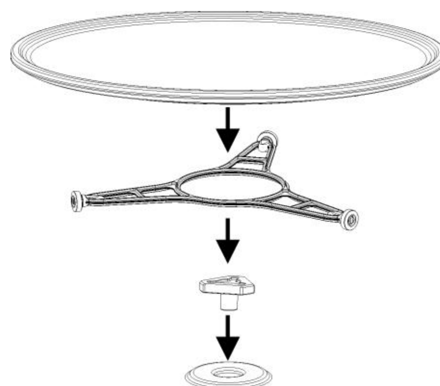
ATENÇÃO: O FORNO TEM QUE SER OBRIGATORIAMENTE CONECTADO À TERRA.

O fabricante e os revendedores declinam qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas, animais ou bens no caso de se verificar inobservância destas instruções de instalação.

O forno só funciona se a porta estiver correctamente fechada.

Antes da primeira utilização, limpe o interior do forno e os acessórios, seguindo as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

Encaixe o Acoplamento no centro da cavidade do forno e sobreponha o Anel Rotativo e o Prato Rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como os respectivos acessórios estejam no interior e correctamente colocados. **O prato rotativo pode girar em ambos os sentidos.**



Durante a instalação, seguir as dimensões indicadas no final deste manual.

Indicações de segurança



- **Atenção!** Não deixe o forno sem vigilância, especialmente quando se usa papel, plástico ou outros materiais combustíveis. Estes materiais podem carbonizar e incendiar-se. RISCO DE FOGO!
- **Atenção!** Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o forno e retire a ficha da tomada ou corte a alimentação do forno.
- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas. RISCO DE FOGO!
- **Atenção!** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão explodir facilmente.
- **Atenção!** Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança. É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- **Atenção!** Se o forno possui um modo de funcionamento combinado (microondas com outros meios de aquecimento), não permitir que as crianças usem o forno sem a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas geradas.
- **Atenção!** O forno não pode ser utilizado se:

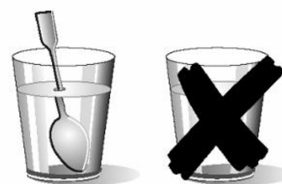
- A porta não fechar correctamente;
- As dobradiças da porta estiverem danificadas;
- As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
- O vidro da janela estiver danificado;
- Houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.

O forno **só pode voltar a ser utilizado** depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

- Durante a utilização o aparelho pode ficar muito quente. Por favor, tenha cuidado e evite qualquer contacto com os elementos de calor no interior na cavidade.
- **Cuidado**: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.
- Não utilize produtos abrasivos, nem espátulas na limpeza do vidro da porta do forno, pois pode riscar a superfície e eventualmente estilhaçar o vidro.

¡ Cuidado!

- **Aqueça os alimentos para bebé sempre em biberões, frascos ou garrafas sem tampa nem tetina. Após ter aquecido o alimento, mexa ou agite bem para que o calor se distribua de modo uniforme. Verifique a temperatura do alimento antes de o dar à criança. PERIGO DE QUEIMADURA!**
- De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando **aquecer pequenas quantidades de alimentos**. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos eléctricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**



Cuidado ao aquecer líquidos!

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.

Indicações de segurança

Este forno destina-se exclusivamente a uso doméstico!

Utilize o forno exclusivamente para a preparação de refeições.

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas:

- Não coloque o forno em funcionamento sem o **acoplamento**, o **anel rotativo** e o respectivo **prato**.
- **Não ligue o microondas em vazio**. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. RISCO DE DANOS!
- **Para efectuar testes de programação** do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as microondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os **orifícios de ventilação**.
- Utilize apenas **loiça adequada** para microondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- **Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade!** Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de microondas.
- Não guarde qualquer **objecto inflamável** no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como **despensa**.
- Os **ovos com casca** e os **ovos cozidos inteiros** não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não use o forno para **fritar em banho de óleo**, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob acção das microondas.
- **Para evitar queimaduras**, use sempre luvas de cozinha para manipular os recipientes e tocar no forno.
- **Não se apoie ou sente na porta aberta do forno.** Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- **O prato rotativo e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg.** Não exceda esta carga para evitar danos.

Limpeza:

- **Atenção!** O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida (ver capítulo sobre Limpeza do Forno). Caso o forno microondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície**, podendo reduzir a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa.**
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

Em caso de reparação:

- **Atenção – Microondas! A protecção exterior não deve ser removida.** Qualquer reparação ou manutenção efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

As vantagens das microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de até 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

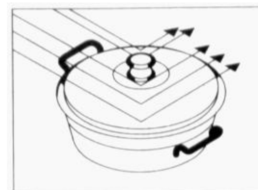
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

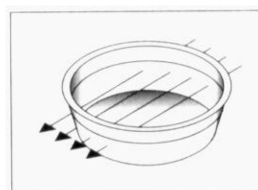
- Estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- Descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- Conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- Não se altera a cor natural, nem o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas no forno de microondas.

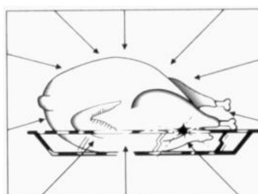
As microondas são reflectidas pelo metal...



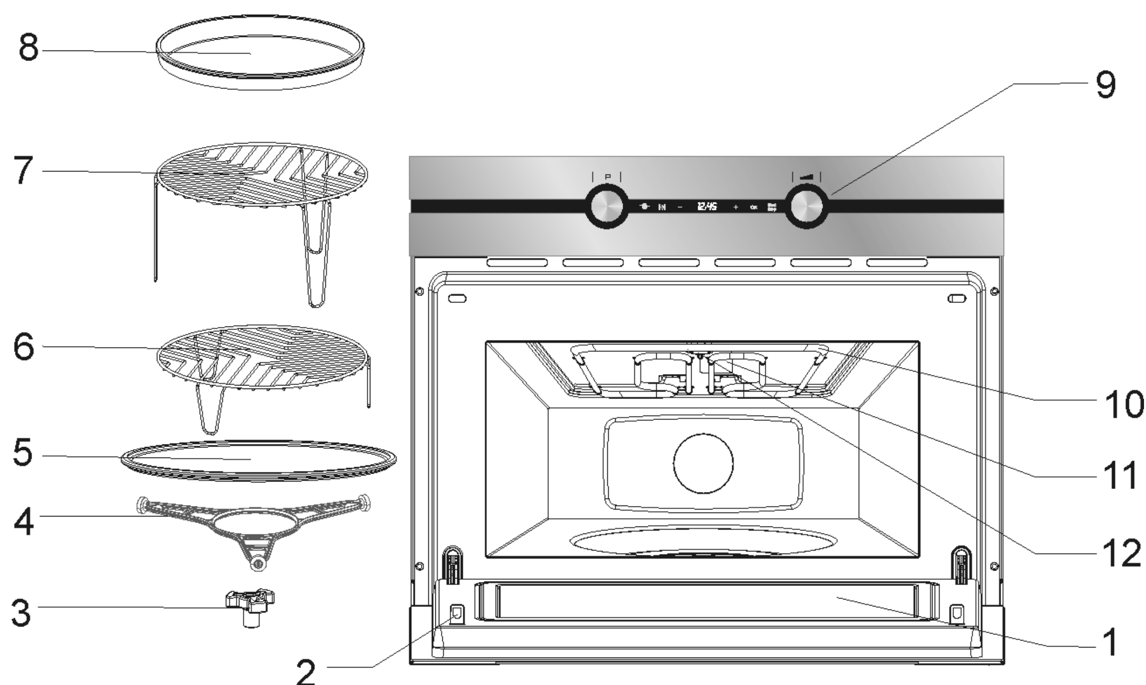
... atravessam o vidro e a porcelana...



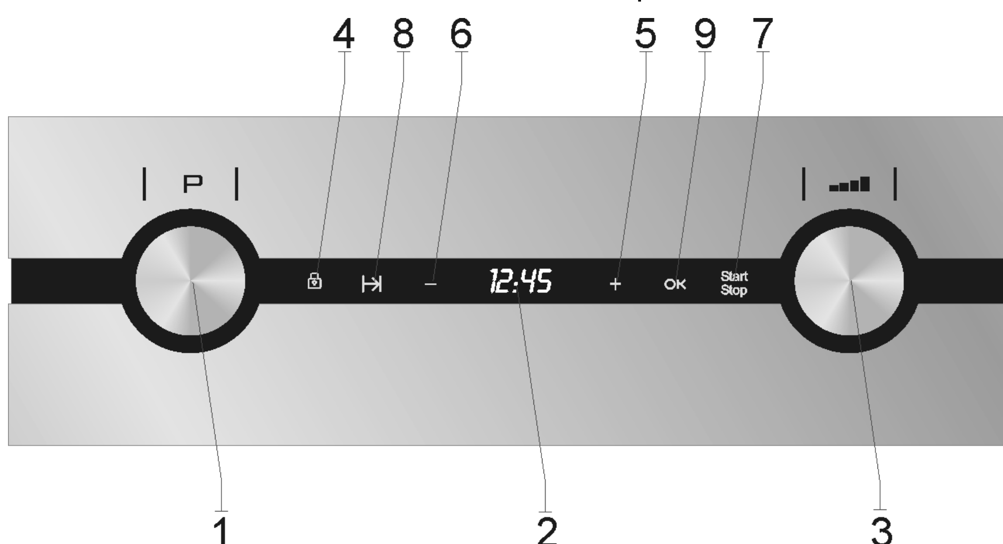
... e são absorvidos pelos alimentos.



Descrição do forno



1. – Vidro da porta
2. – Linguete
3. – Acoplamento do motor
4. – Aro rotativo
5. – Prato rotativo
6. – Grelha inferior
7. – Grelha superior
8. – Prato Tostador
9. – Painel de comandos
10. – Grill
11. – Tampa de mica
12. – Lâmpada



1. – Selector de funções
2. – Mostrador
3. – Selector de potência de microondas
4. – Tecla de bloqueio de segurança
5. – Tecla “+”
6. – Tecla ”-“
7. – Tecla Start/Stop
8. – Tecla duração
9. – Tecla confirmação

Regulações base

Acerto do relógio

Depois de o forno ter sido ligado à corrente ou após uma falha de energia, o relógio fica a piscar indicando que o valor da hora não é correcto. Para acertar o relógio proceda da seguinte forma:



1. Prima as teclas “+” e “-“ ao mesmo tempo até que os números das horas comecem a piscar. (Não é necessário em caso de ligação do aparelho à rede eléctrica ou após uma falha de corrente.)
2. Prima as teclas “+” e “-“ para ajustar o valor das horas.
3. Prima a tecla OK para confirmar.
4. Prima as teclas "+" e "-" para ajustar o valor dos minutos.
5. Prima a tecla OK para confirmar os minutos.

Ocultação do relógio



1. Para ocultar o relógio prima a tecla “OK” durante 3 segundos.
2. Para voltar a mostrar o relógio prima novamente a tecla “OK” durante 3 segundos.

Regulações base

Bloqueio de segurança

O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a utilização por parte de crianças).



1. Para bloquear mantenha a tecla bloqueio de segurança premida durante 3 segundos. A tecla de bloqueio de segurança ilumina-se. Ao premir uma tecla, surge no mostrador a indicação SAFE, não sendo permitida qualquer operação.
2. Para desbloquear, prima novamente a tecla Bloqueio de segurança durante 3 segundos.

Funções Básicas

Microondas

Utilizar esta função para cozinhar e aquecer legumes, batatas, arroz, peixe e carne.



1. Rode o **selector de funções** para a posição microondas . A tecla de duração e os números piscam.
2. Com as teclas "+" e "-" ajuste a duração desejada.
3. Rode o **selector de potência de microondas** para a posição desejada. (consultar as características técnicas).
4. Prima a Tecla **Start/Stop**. O forno começa a funcionar.

Grill

Utilizar esta função para gratinar a superfície dos alimentos.



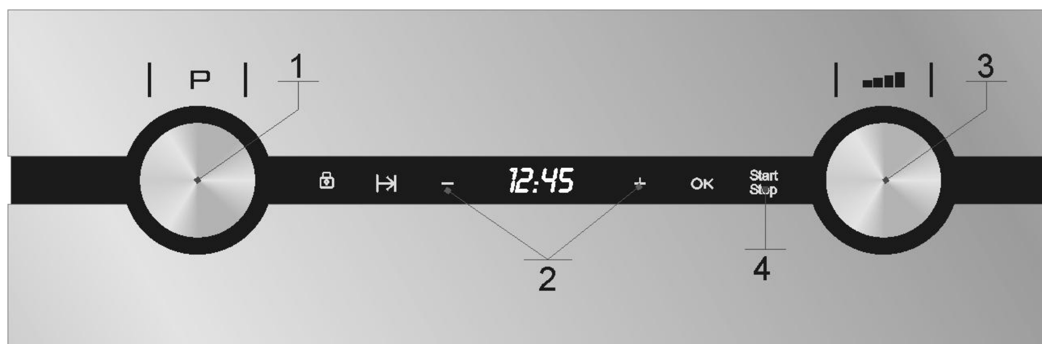
1. Rode o **selector de funções** para a posição Grill . A tecla de duração e os números piscam.
2. Com as teclas “+” e “-” ajuste a duração desejada.
3. Prima a tecla **Start/Stop**. O forno começa a funcionar.

   Nota: A posição do **selector de potência de microondas** não influencia o funcionamento.

Funções Básicas

Microondas + Grill

Utilizar esta função para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e gratinados.



1. Rode o **selector de funções** para a posição microondas + grill. A tecla de duração e os números piscam.
2. Com as teclas "+" e "-" ajuste o tempo desejado.
3. Rode o selector de potência de microondas para a posição desejada. (consultar as características técnicas).
4. Prima a Tecla **Start/Stop**. O forno começa a funcionar.

.

Durante o funcionamento...

Interrupção de um cozinhado

Pode interromper o processo de cozinhado em qualquer altura pressionando uma vez a tecla **Stop** ou abrindo a porta do forno.

Em qualquer dos casos:

- **Cessa imediatamente a emissão de microondas**.
- O grelhador é desactivado mas **mantém uma temperatura muito elevada. Perigo de queimadura!**
- O temporizador pára e o **mostrador** indica o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode então:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar os parâmetros do processo.

Para retomar o processo, feche a porta e prima a tecla **Start/Stop**.

Alteração dos parâmetros

Os parâmetros de funcionamento

- tempo (com as teclas “+” e “-“)
- função (selector de funções)
- potência (selector de potência)

podem ser alterados durante o funcionamento ou quando o processo de cozinhado está interrompido.

Cancelar um cozinhado

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, prima a tecla **Start**/**Stop** duas vezes.

Fim de um cozinhado

No final do processo são emitidos 3 sinais acústicos e no mostrador aparece a indicação **“End”**.

Descongelação

Para a descongelação é recomendada a utilização da função Microondas em conjunto com um dos seguintes níveis de potência:

Posição	Nível de potência	Potência
	Descongelar/ Manter quente	150 W
	Descongelar	300 W

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

Alimento	Peso (g)	Tempo de descongelação (min)	Tempo de repouso (min)	Observação
Pedaços de carne, porco, vitela, vaca	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 2 x
	1000	21-23	20-30	Virar 2 x
	1500	32-34	20-30	Virar 2 x
	2000	43-45	25-35	Virar 3 x
Carne estufada	500	8-10	10-15	Virar 2 x
	1000	17-19	20-30	Virar 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Virar 1 x
	500	10-14	20-30	Virar 2 x
Salsicha	200	4-6	10-15	Virar 1 x
	500	9-12	15-20	Virar 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Frango	1000	20-24	20-30	Virar 2 x
	2500	38-42	25-35	Virar 3 x
Filetes de peixe	200	4-5	5-10	Virar 1 x
Truta	250	5-6	5-10	Virar 1 x
Camarão	100	2-3	5-10	Virar 1 x
	500	8-11	15-20	Virar 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	300	8-9	5-10	Virar 1 x
	500	11-14	10-20	Virar 2 x
Pão	200	4-5	5-10	Virar 1 x
	500	10-12	10-15	Virar 1 x
	800	15-17	10-20	Virar 2 x
Manteiga	250	8-10	10-15	
Requeijão	250	6-8	10-15	
Natas	250	7-8	10-15	

Descongelação

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o alimento no interior do forno o melhor possível. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. Antes de utilizar natas ultra congeladas, mexa-as primeiro.

.

8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos microondas.
11. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
12. Tenha atenção que na função de descongelação é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Cozinhar com microondas

Atenção! Leia atentamente o capítulo “Indicações de Segurança” antes de cozinhar com microondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com microondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maças, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.
- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
   - Dobro da quantidade » dobro do tempo
   - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla **START**.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor	500	100 ml	750	9-11	2-3	Dividir em flósculos
Brócolos	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cortar às rodelas
Cogumelos	250	25 ml	750	6-8	2-3	Tapar, virar 1 x
Ervilhas e cenouras	300	100 ml	750	7-9	2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas. Tapar, virar 1 x
Cenouras congeladas	250	25 ml	750	8-10	2-3	
Batatas	250	25 ml	750	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais. Tapar, virar 1 x
Páprica	250	25 ml	750	5-7	2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas. Tapar, virar 1 x
Alho-porro	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Couve-de-bruxelas, congelada	300	50 ml	750	6-8	2-3	Tapar, virar 1 x
Chucrute	250	25 ml	750	8-10	2-3	Tapar, virar 1 x

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	550	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades finas do peixe.

Cozinhar com grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a grelha fornecida em conjunto com o forno.

Posicione a grelha de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o forno.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o grill é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. **Mantenha as crianças afastadas.**
3. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a grelha atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
4. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
5. **Importante!** Quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!
6. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
7. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Cozinhar com grelhador

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada Sardinha/ruivo	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Barre ligeiramente com manteiga. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	Virar 2 a 3x
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie as tostas.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a grelha. Coloque o trempe sobre um recipiente para que a água e a gordura possam pingar. Os tempos referidos são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar. As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo. O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os mais grossos várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a grelha.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Microondas + Grelhador

A função microondas com grelhador é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar alimentos. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O microondas e o grelhador funcionam simultaneamente. As microondas cozinham e o grelhador tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Massa gratinada	500	Forma baixa	300	12-17	3-5
Batatas gratinadas	800	Forma baixa	550	20-22	3-5
Lasanha	aprox. 800	Forma baixa	550	15-20	3-5
Requeijão gratinado	aprox. 500	Forma baixa	300	18-20	3-5
2 pernas de frango, fresco (sobre a grelha)	cada 200	Forma baixa	300	10-15	3-5
Aves	aprox. 1000	Recipiente baixo e largo	300	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas·de 200	Malgas de sopa	300	2-4	3-5

Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver capítulo sobre o tipo de loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

Tenha em atenção os tempos de repouso e vire os pedaços de aves.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria (não é necessário aquecer previamente).

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

Por isso **as panelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no microondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Teste à loiça

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de microondas. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Função grelhador

No caso da função grelhador a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função microondas + grelhador

Na função microondas + grelhador a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para microondas como para grelhador.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no microondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (**distância mínima de 3 cm**). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

A tabela seguinte dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Modo de funcionamento / Tipo de loiça	Microondas		Grelhador	Microondas + Grelhador
	Descongelar / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1)				
Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada				
Vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2)				
Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	não
Loiça de barro 2)				
Vidrado	sim	sim	não	não
Não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2)				
Resistente ao calor até 100°C	sim	não	não	não
Resistente ao calor até 250°C	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3)				
Filme plástico para alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal				
Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios (grelha)	não	não	sim	sim

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e manutenção do forno

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida.

Atenção! O forno microondas deve ser limpo regularmente, devendo ser removidos todos os restos de comida. Caso o forno microondas não seja mantido devidamente limpo pode ocorrer a deterioração da sua superfície, **podendo ser reduzida a vida útil do forno e eventualmente resultar numa situação perigosa**.

Atenção! A limpeza deve ser efectuada com o forno desligado da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.

Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos, pois podem aparecer manchas.

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a jacto de vapor.

Superfície frontal

Basta limpar o forno com um pano húmido. Se estiver muito sujo, adicione algumas gotas de detergente da loiça à água da lavagem. Depois limpe o forno com um pano seco.

Nos fornos com frente em alumínio use um produto limpa-vidros suave e um pano macio que não liberte fios. Limpe no sentido horizontal sem exercer pressão sobre a superfície.

Remova imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido, clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

Evite a entrada de água no interior do forno.

Interior do forno

Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido porque assim é mais fácil remover os salpicos e a comida agarrada.

Para retirar a sujidade mais difícil, use um produto de limpeza não agressivo. **Não utilize sprays de forno nem outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Mantenha a porta e a frente do forno sempre bem limpas de modo a assegurar um correcto funcionamento.

Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.

Regularmente retire o prato rotativo e o respectivo suporte e limpe a base da cavidade, especialmente se tiverem ocorrido derrames de líquidos.

Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.

Se a cavidade do forno estiver muito suja, coloque um copo com água sobre o prato rotativo e ligue o forno microondas durante 2 ou 3 minutos na potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

Os odores desagradáveis (por ex., depois de cozinhar peixe) podem ser facilmente eliminados. Coloque algumas gotas de sumo de limão ou vinagre numa chávena de água. Introduza uma colher de café na chávena para evitar uma ebulição retardada. Aqueça a água durante 2 a 3 minutos à potência máxima de microondas.

Limpeza e Manutenção do forno

Tecto do Forno

Se o tecto do forno estiver sujo, o grelhador pode ser baixado para facilitar a limpeza.

Aguarde até que o grelhador esteja frio antes de o baixar, para evitar o perigo de queimadura. Proceda da seguinte forma:

1. Rode 180º o Suporte do Grelhador **(1)**.
2. Baixe suavemente o Grelhador **(2)**. **Não use força excessiva pois pode causar danos.**
3. Depois de limpar o tecto reponha o Grelhador **(2)** no seu sítio, repetindo o procedimento inverso.

AVISO IMPORTANTE: O Suporte do Grelhador **(1)** pode cair enquanto é rodado. Se tal acontecer, insira o Suporte do Grelhador **(1)** no orifício existente no tecto da cavidade e rode-o 90º até à posição de suporte do Grelhador **(2)**.

A Tampa de Mica (3) localizada no tecto deve ser mantida sempre limpa. Os restos de alimentos acumulados na tampa de mica podem causar danos ou provocar faíscas.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem objectos pontiagudos.

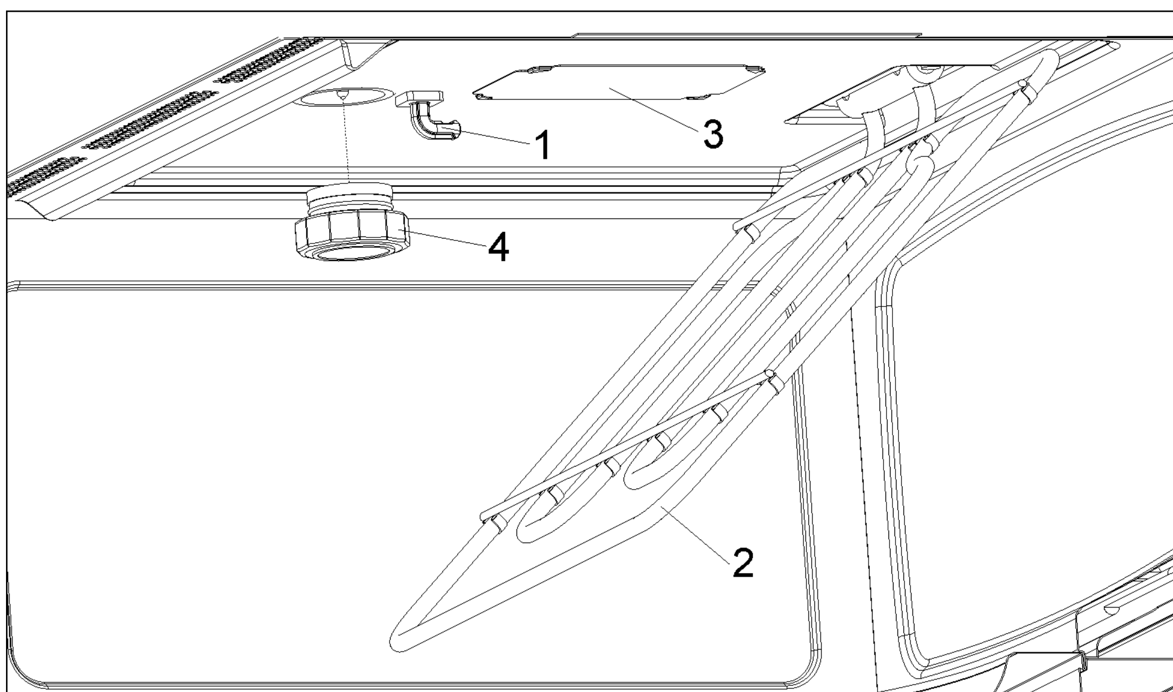
Não retire a tampa de mica, para evitar qualquer risco.

A Tampa de Vidro da Lâmpada **(4)** está localizada no tecto do forno e pode ser retirada facilmente para limpeza. Para isso desenrosque-a e limpe-a com água e detergente da loiça.

Acessórios

Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos. Não ligue o forno sem o prato rotativo e o respectivo suporte.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados. Qualquer reparação efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

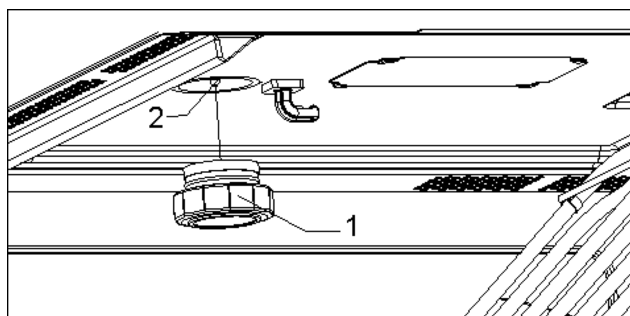
As questões seguintes podem ser corrigidas sem contactar a Assistência Técnica.

- **O mostrador está apagado! Verificar se:**
  - A indicação das horas foi desligada (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **Não acontece nada quando se primem as teclas! Verificar se:**
  - O Bloqueio de Segurança está activo (ver capítulo sobre Regulações Base).
- **O forno não funciona! Verificar se:**
  - A ficha está correctamente ligada à tomada.
  - O circuito de alimentação do forno está ligado.
  - A porta está completamente fechada. A porta tem de fechar de forma audível.
  - Existem corpos estranhos entre a porta e a frente da cavidade.
- **Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos! Verificar se:**
  - Existem arcos eléctricos no interior do forno gerados por objectos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
  - A loiça entra em contacto com as paredes do forno.
  - Existem espetos ou colheres soltos no interior do forno.
- **Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente! Verificar se:**
  - Utilizou inadvertidamente loiça de metal.
  - Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
  - Colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.
- **O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado!** Verificar se seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- **Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado!** Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.
- **O forno funciona mas iluminação interior não acende!** Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.

Substituição da Lâmpada

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o forno da alimentação eléctrica. Retire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação do forno.
- Desenrosque e remova a tampa de vidro da lâmpada **(1)**.
- Remova a lâmpada de halogéneo **(2)**. **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Coloque uma nova lâmpada de halogéneo de 12V / 10W. **Atenção! Não toque a superfície da lâmpada directamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada.** Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Enrosque a tampa de vidro da lâmpada **(1)**.
- Volte a ligar o forno à alimentação eléctrica.



Características técnicas

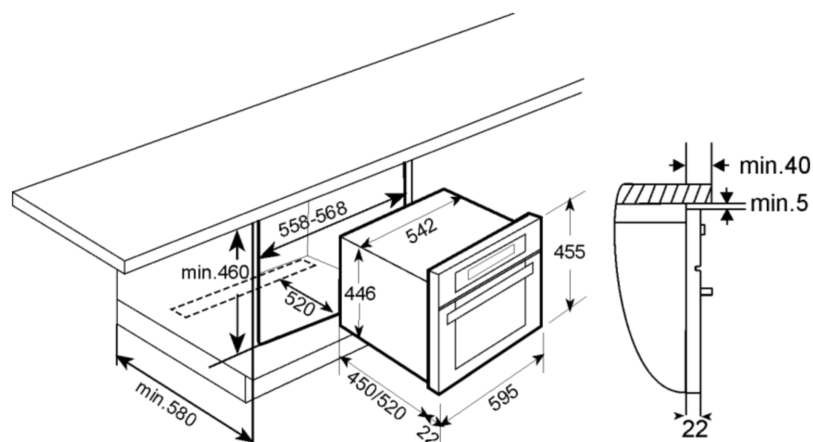
Descrição das Funções

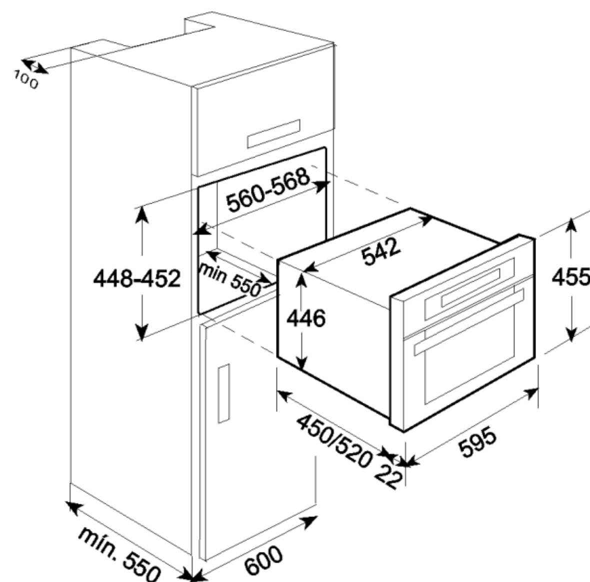
Função		Potência Saída Microondas		Alimentos
	Microondas		150 W	Descongelação delicada e gradual de alimentos. Manter quente
			300 W	Cozinhar com pouco calor Descongelar rapidamente
			550 W	Amolecer manteiga. Alimento para bebé, p.ex. biberão.
			750 W	Preparar legumes e alimentos Preparar com cuidado e aquecer Aquecer e preparar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
			1000 W	Prepara e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados
	Microondas + Grelhador		150 W	Gratinar tostas
			300 W	Grelhar aves e carne
			550 W	Cozinhar empadões e gratinados
			750 W	Utilizar com cuidado, para evitar queimar os alimentos.
			1000 W	Utilizar com cuidado, para evitar queimar os alimentos.
	Grelhador		---	Grelhar alimentos

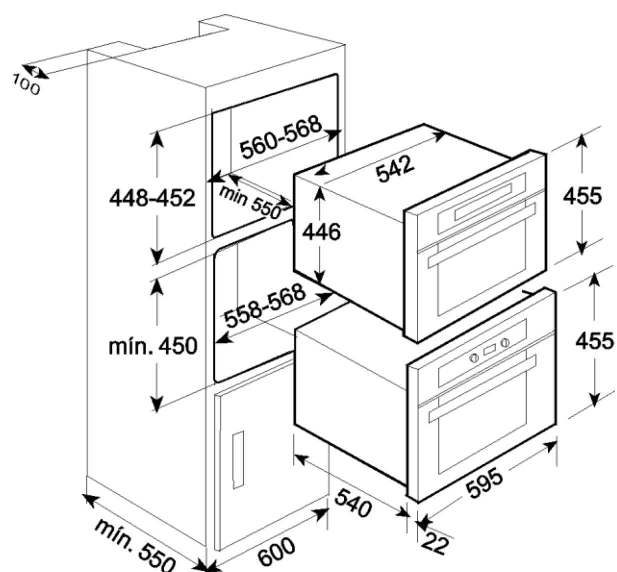
Especificações

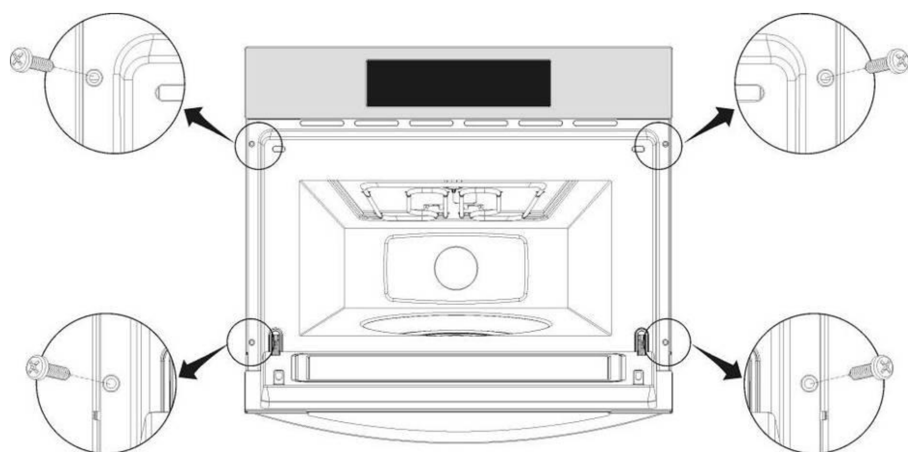
- Tensão AC .... 230-240 V / 50 Hz
- Potência requerida .... 3300 W
- Potência do grelhador. .... 1500 W
- Potência de saída microondas. .... 1000 W
- Frequência de microondas… .... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (L×A×P). .... 595 × 455 × 472 mm
- Dimensões da cavidade (L×A×P). .... 420 × 210 × 390 mm
- Capacidade do forno. .... 32 ltr
- Peso .... 35 kg

Dimensiones de Instalación / Dimensões de Instalação









ES

- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atraviese los 4 agujeros en el marco del horno.

PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód: 163737-a

Mode d'emploi FR

MWX 45 BIS



Teka

Cher client:

Nous vous remercions d'avoir préféré notre produit. Nous sommes certains que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Elles vous permettront d'utiliser votre four en obtenant les meilleurs résultats.

CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Gardez toujours le mode d'emploi à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel.

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage 

L'emballage est signalé par un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.



Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2002/96/CE, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Sommaire

Instructions pour l'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité du four ! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention ! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

Attention : la prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.

Après l'installation

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé.

En cas d'installation permanente, le four doit être installé par un technicien qualifié. L'appareil doit alors être branché au réseau au moyen d'un dispositif disjoncteur multipolaire dont les contacts sont séparés d'au moins 3 mm.

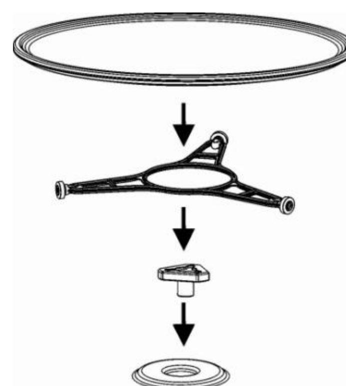
ATTENTION : LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien du four ».

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support du plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



Pendant l'installation, suivez les instructions fournies séparément.

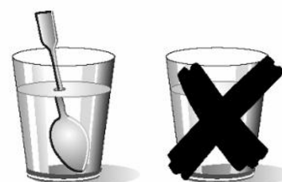
Consignes de sécurité



- **Attention ! Lors de l'utilisation des micro-ondes, veuillez retirer de l'appreil tout objet métallique. Les grilles et les plans de cuisson ne doivent être utilisés qu'avec les fonctions gril et convection.**
- **Attention !** Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisés et brûler. RISQUE DE FEU !
- **Attention !** Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- **Attention !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. RISQUE DE FEU !
- **Attention !** N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.
- **Attention !** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui auraient des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées; ou qui ne possèderaient pas l'expérience et la connaissance nécessaire, à moins qu'elles ne soient supervisées ou que des instructions ne leur aient été fournies par une personne responsable de leur sécurité, pour l'utilisation appropriée de l'appareil.
- **Attention !** Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention !** Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte en raison des hautes températures générées.
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
  - La porte ne ferme pas correctement ;
  - Les gonds de la porte sont endommagés ;
  - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
  - La vitre de la porte est endommagée ;
  - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.
- **Le four ne peut être réutilisé qu'après** avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.
- Au cours de l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage à l'intérieur du four.
- **Attention !** Au cours de l'utilisation, il est possible que des parties accessibles deviennent chaudes. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

Attention!

- **Ne mettez jamais ni bouchon, ni couvercle, ni tétine sur les récipients destinés à chauffer les aliments pour bébés. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien afin de distribuer uniformément la chaleur. Vous devez vérifier la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. DANGER DE BRÛLURE !**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de **petites quantités de nourriture,** de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit !!



Attention quand vous chauffez des liquides !

Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES !

Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous réchauffez le contenu.

Consignes de sécurité

Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique !

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le **manchon**, le **support du plateau** et le **plateau rotatif**.
- **Ne mettez pas votre four en marche à vide**. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. RISQUE DE DÉTÉRIORATION !
- **Pour effectuer des tests de programmation** du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les **ouvertures de ventilation**.
- N'utilisez que de la **vaisselle adéquate** pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- **Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité !** Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun **objet inflammable** dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme **rangement**.
- Vous ne pouvez pas cuire **les œufs, avec ou sans coquille**, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour **frire dans l'huile**, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- **Pour éviter les brûlures**, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Nettoyage :

- **Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se détériorer, **sa vie utile peut se réduire et une situation dangereuse peut éventuellement survenir**.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer le porte vitrée du four car ils risqueraient de rayer la surface, qui pourrait ensuite voler en éclat.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point « Nettoyage et entretien du four ».

En cas de réparation :

- **Attention – Micro-ondes ! La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

.

Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a, par conséquent, une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

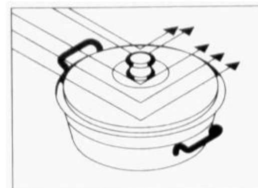
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

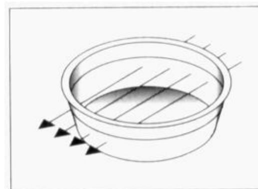
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût des aliments ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

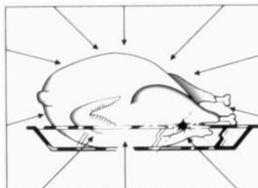
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



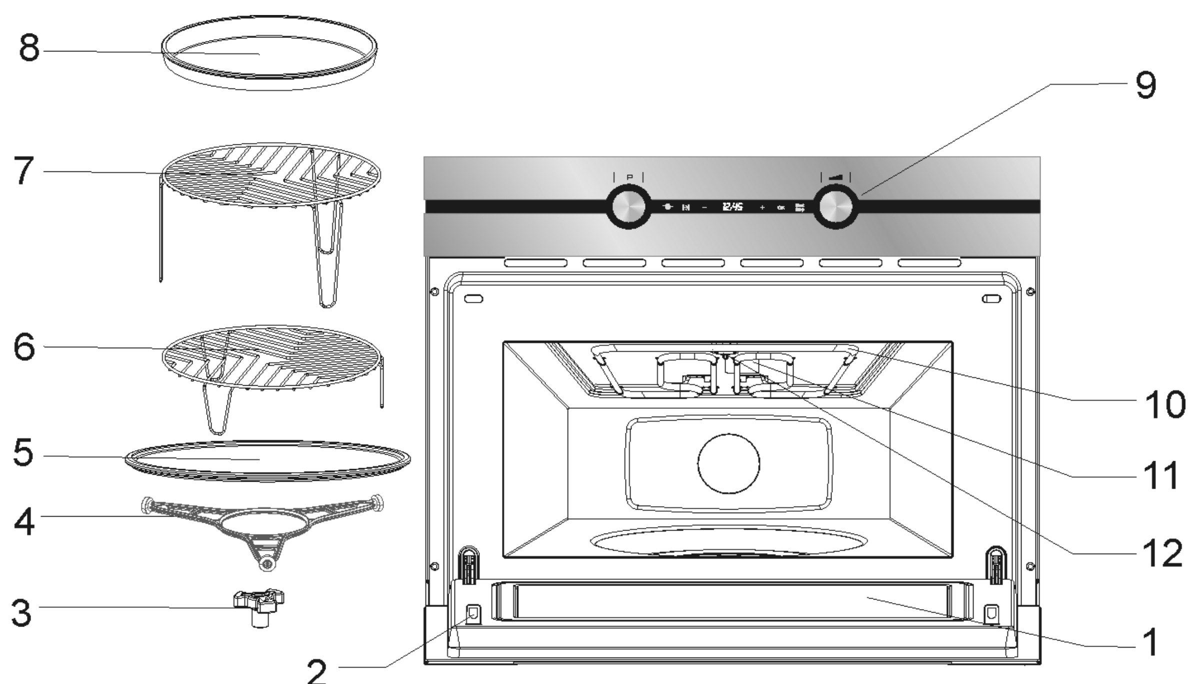
...traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



Description du four



1. – Porte vitrée

2. – Verrous

3. – Manchon du moteur

4. – Support du plateau

5. – Plateau rotatif

6. – Grille inférieure

7. – Grille supérieure

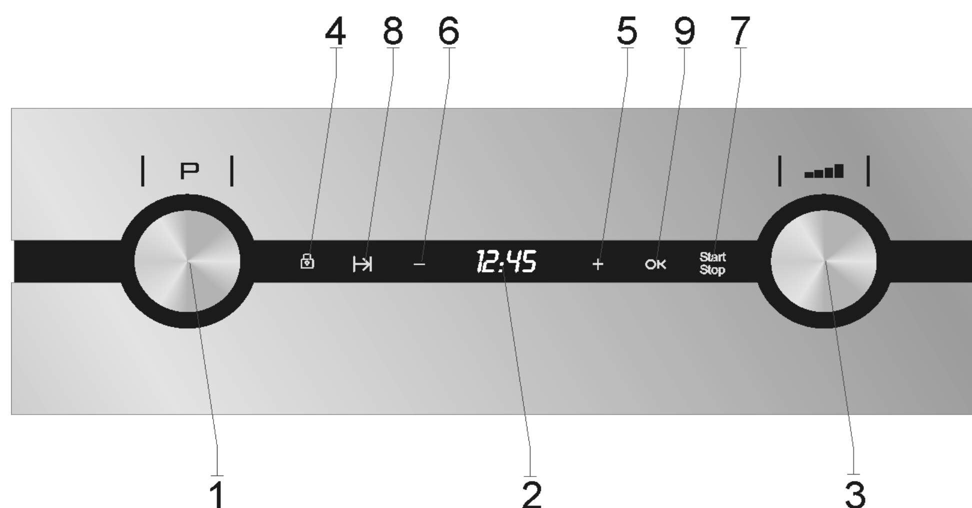
8. – Plat gril

9. – Panneau de contrôle

10. – Couvercle en mica

11. – Lampe

12. – Gril basculant



1. – Sélecteur de fonction

2. – Affichage

3. – Sélecteur de puissance des micro-ondes

4. – Blocage de sécurité

5. – Touche « + »

6. – Touche « - »

7. – Touche Start (Démarrer) / Stop

8. – Touche de sélection du temps de fonctionnement

9. – Touche « OK »

Réglages de base

Réglage de l’heure

Après le raccordement du four sur le secteur ou après une coupure d’électricité, l’affichage de l’heure clignote pour indiquer que celle-ci n’est pas correcte. Pour la régler, procédez comme suit :



1. Appuyez sur les touches « + » et « - » jusqu’à ce que **l’affichage de l’heure** clignote. Appuyez sur la **touche « OK »** jusqu’à ce que les chiffres des heures clignotent (pas nécessaire en cas de branchement du four au réseau ou après une coupure de courant).
2. Appuyez sur les touches « + » et « - » jusqu’à ce que les chiffres des heures clignotent (Appuyez sur l’affichage de l’heure jusqu’à ce qu’il clignote).
3. Appuyez sur la **touche « OK »** pour confirmer le réglage de l’heure.
4. Pour régler les minutes, appuyez sur les touches « + » et « - » jusqu’à ce que les chiffres des minutes clignotent.
5. Appuyez sur la **touche « OK »** pour confirmer le réglage des minutes.

Masquer/Afficher l’heure



1. Pour masquer l’affichage de l’heure, appuyez sur la touche « OK » pendant 3 secondes.
2. Pour afficher à nouveau l’heure, appuyez sur la touche « OK » pendant 3 secondes.

Réglages de base

Blocage de sécurité

La mise en marche du four peut être bloquée (p. ex., pour éviter son utilisation par des enfants).



1. Pour bloquer le four, maintenez appuyée la touche Blocage de sécurité pendant 3 secondes. Un signal sonore est émis et l'affichage montre le message « SAFE ». Le four ne fonctionnera plus jusqu'à ce qu'il soit débloqué.

2. Pour débloquer le four, appuyez à nouveau pendant 3 secondes sur la touche **Blocage de sécurité**. Un signal sonore sera émis et l'heure sera à nouveau affichée.

Fonctions de base

Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et réchauffer des légumes, des pommes de terre, du riz, du poisson et de la viande.



1. Tournez le **sélecteur de fonction** jusqu'à la position **Micro-ondes** . Le symbole du temps de fonctionnement et les chiffres commencent à clignoter.
2. Sélectionnez le **temps de fonctionnement** à l'aide des touches « + » et « - ».
3. Réglez la puissance souhaitée à l'aide du sélecteur de puissance de micro-ondes (voir Caractéristiques techniques).
4. Appuyez sur **la touche Start (Démarrer).** Le four commencera à fonctionner.

Gril

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.



1. Tournez **le sélecteur de fonction** jusqu'à la position **Gril** . Le symbole du temps de fonctionnement et les chiffres commencent à clignoter.
2. Sélectionnez le **temps de fonctionnement** à l'aide des touches « + » et « - ».
3. Appuyez sur **la touche Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

   Remarque : La position du **sélecteur de puissance** n'influe en rien le fonctionnement du four.

Fonctions de base

Micro-ondes + gril

Utilisez cette fonction pour cuire et réchauffer des lasagnes, de la volaille, des pommes de terre sautées et des gratins.



1. Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à la position Micro-ondes + gril. Le symbole du temps de fonctionnement et les chiffres commencent à clignoter.
2. Sélectionnez le **temps de fonctionnement** à l'aide des touches « + » et « - ».
3. Réglez la puissance souhaitée à l'aide du sélecteur de puissance de micro-ondes (voir Caractéristiques techniques).
4. Appuyez sur **la touche Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur la touche **Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas :

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement**.
- Le gril est désactivé mais **garde une température très élevée. Danger de brûlure !**
- Le temporisateur s'arrête et indique le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

1. Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme.
2. Modifier les paramètres de la cuisson.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche **Start (Démarrer).**

Modification des paramètres

Les paramètres de fonctionnement

- Durée (avec les touches « + » et « **-** »)
- Fonction (avec le sélecteur de fonction)
- Puissance (avec le sélecteur de puissance)

peuvent être modifiés pendant le fonctionnement ou l'arrêt du processus de cuisson, il suffira pour cela de positionner le bouton sur de nouvelles valeurs.

Annuler une cuisson

Pour arrêter une cuisson, appuyez deux fois de suite sur la touche **Stop**.

Fin d'une cuisson

À la fin de la cuisson, un signal sonore est émis et l’écran affiche « **End** ».

Décongélation

Pour décongeler des aliments, il est conseillé de sélectionner la fonction micro-ondes avec un des niveaux de puissance suivant :

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Décongélation/ Maintenir chaud	150 W
❄	Décongélation	300 W

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les recommandations respectives.

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Morceaux de viande, porc, veau, bœuf	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retourner 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retourner 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retourner 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8-10	10-15	Retourner 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retourner 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retourner 1 fois
	500	10-14	20-30	Retourner 2 fois
Saucisses	200	4-6	10-15	Retourner 1 fois
	500	9-12	15-20	Retourner 2 fois
Volailles (morceaux)	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retourner 2 fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Retourner 3 fois
Filets de poisson	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Crevettes	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	500	8-11	15-20	Retourner 2 fois
Fruits	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	300	8-9	5-10	Retourner 1 fois
	500	11-14	10-20	Retourner 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 1 fois
	800	15-17	10-20	Retourner 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Fromage blanc	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Répartir l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Répartir le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important :** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. La crème congelée doit être remuée avant son utilisation.

.

8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
11. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
12. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction décongélation, pour que l'aliment soit complètement décongelé.

Cuisiner aux micro-ondes

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Indications de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des pop-corns). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préparés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant.
- **Si vous placez des récipients différents**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas **les sacs en plastique** avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70ºC**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarque :
   - Double quantité » double du temps
   - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se chauffent plus rapidement.
4. Une bonne répartition des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche start (démarrer).
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leur qualité est mieux préservée. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Cuisiner aux micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Chou-fleur	500	100 ml	750	9-11	2-3	Diviser en branches
Brocoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Couper en tranches
Champignons	250	25 ml	750	6-8	2-3	Retourner 1 x, couvrir
Petits pois et carottes	300	100 ml	750	7-9	2-3	Couper en dés ou en rondelles.
Carottes surgelées	250	25 ml	750	8-10	2-3	Couvrir Retourner 1 x
Pommes de terre	250	25 ml	750	5-7	2-3	Éplucher et couper en morceaux de même taille. Couvrir, retourner 1 x
Poivron Poireaux	250 250	25 ml 50 ml	750 750	5-7 5-7	2-3 2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir. Retourner 1 x
Choux de Bruxelles surgelés	300	50 ml	750	6-8	2-3	Couvrir, retourner 1 x
Choucroute	250	25 ml	750	8-10	2-3	Couvrir, retourner 1 x

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Filets de poisson	500	550	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.

Cuisiner au gril

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.
5. **Important !** Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

Cuisiner au gril

Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (m)	Indications
Poisson			
Dorades Sardines/rascasse rouge	800 6-8 unités	18-24 15-20	Beurrez légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retourner et ajouter les condiments.
Viande			
Saucisses	6-8 unités	22-26	Piquer et retourner à la moitié du temps.
Hamburgers congelés	3 unités	18-20	Retourner 2 x 3
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25-30	Badigeonner d'huile, retourner à la moitié du temps
Autres			
Toasts	4 unités	1½-3	Vérifier que les toasts grillent, retourner
Gratiner des sandwichs	2 unités	5-10	Vérifier que les sandwichs gratinent.

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez-la sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler.

Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande prennent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes aromatiques, et si vous les laisser mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le gril est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

Cuisiner au gril

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes avec Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	300	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	550	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	550	15-20	3-5
Tarte au fromage blanc	environ 500	Récipient bas	300	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	300	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	300	35-40	3-5
Soupe à l'oignon gratiné	2 tasses de 200	Bol de soupe	300	2-4	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est pas nécessaire de préchauffer).

Quel type de vaisselle utiliser?

Fonction Micro-ondes

N'oubliez pas que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le verre de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Fonction Gril

En fonction Gril, la vaisselle doit résister à des températures de 300ºC.

N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonction Micro-ondes + Gril

En fonction Micro-ondes + Gril, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne posez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant leurs extrémités de papier aluminium.
- **Important :** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de vaisselle utiliser?

Tableau – Vaisselle

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

Mode de fonctionnement / Type vaisselle	Micro-ondes		Gril	Micro-ondes + Gril
	Décongeler / réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle	oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2)				
Avec du verre	oui	oui	non	non
Sans verre	non	non	non	non
Vaisselle en plastique 2)				
Résistant à une chaleur de 100°C	oui	non	non	non
Résistant à une chaleur de 250°C	oui	oui	non	non
Films en plastique 3)				
Film en plastique pour aliments	non	non	non	non
Cellophane	oui	oui	non	non
Papier, carton, parchemin 4)	oui	non	non	non
Métal				
Papier aluminium	oui	non	oui	non
Emballages en aluminium **5)**	non	oui	oui	oui
Accessoires (grille)	non	non	oui	oui

1. Sans rebord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utilisez de liens ou attaches en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films en plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas d’assiettes en papier ou en carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne la nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent rayer les parois.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. Pour finir, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Pour les fours dont le devant est en aluminium, utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon et blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four, ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse d’eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Nettoyage et entretien du four

Plafond du four

Quand le plafond du four est sale, le gril peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que le gril ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure.

Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du gril de 180º **(1)**.
2. Abaissez doucement le gril **(2)**. **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le gril **(2)** à sa place, puis bloquez-le avec son support en le faisant pivoter de 180º.

AVIS IMPORTANT : si le support du gril **(1)** tombe lorsque vous le faites pivoter, replacez-le **(1)** dans l'orifice du plafond et faites-le pivoter de 180º jusqu'à sa position de support du gril **(2)**.

Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre. Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

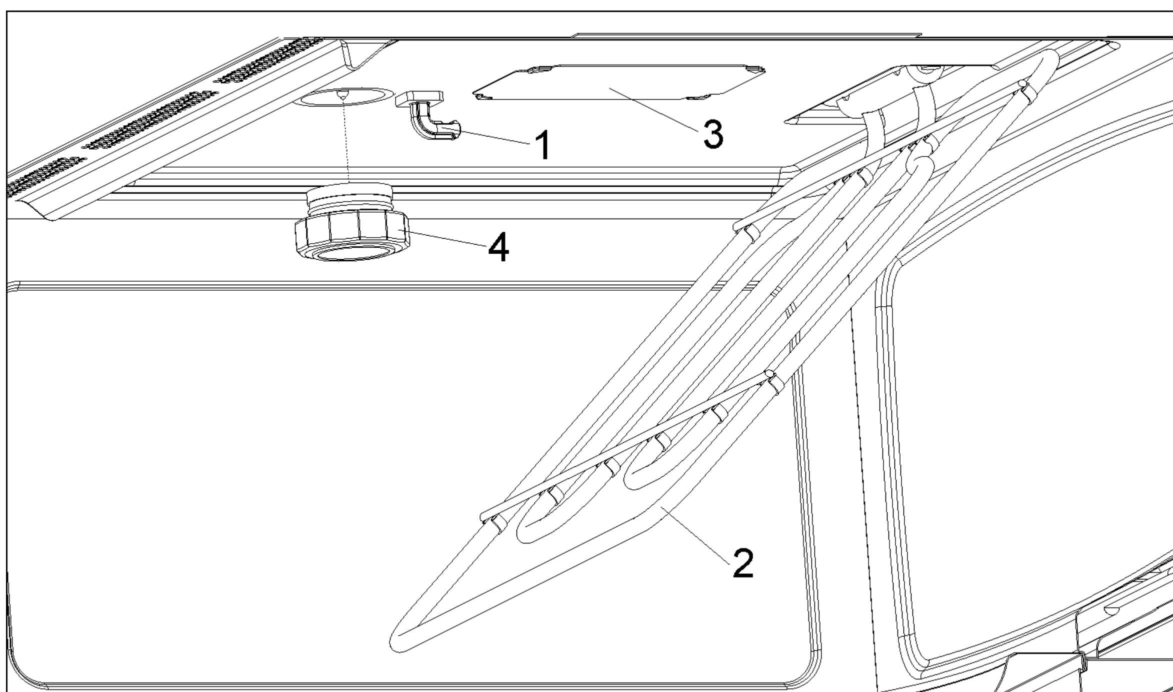
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

Le couvercle en verre de la lampe **(4)**, situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres. N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

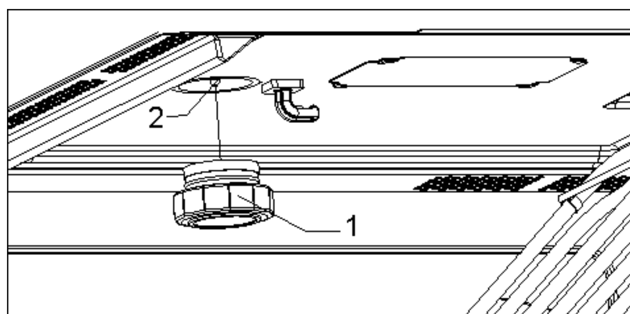
Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

- **L'écran ne s'allume pas !** Vérifiez si :
  - L'affichage de l'heure a été masqué (voir chapitre Réglages de base).
- **Rien ne se passe quand on appuie sur les touches !** Vérifiez si :
  - Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :
  - La prise est correctement branchée au mur.
  - Le circuit d'alimentation du four est branché.
  - La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
  - Des corps étrangers se trouvent entre la porte et le devant de la cavité.
- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre !** Vérifiez si :
  - Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
  - La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
  - Des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four.
- **Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement !** Vérifiez si :
  - Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
  - Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
  - Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.
- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé ! Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.**
- **Un bruit se fait entendre à la fin du fonctionnement ! Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.**
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas ! Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.**

Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

- Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
- Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
- Retirez la lampe halogène **(2)**. **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
- Installez une nouvelle lampe 12V / 10W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela l'endommage**. Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Caractéristiques techniques

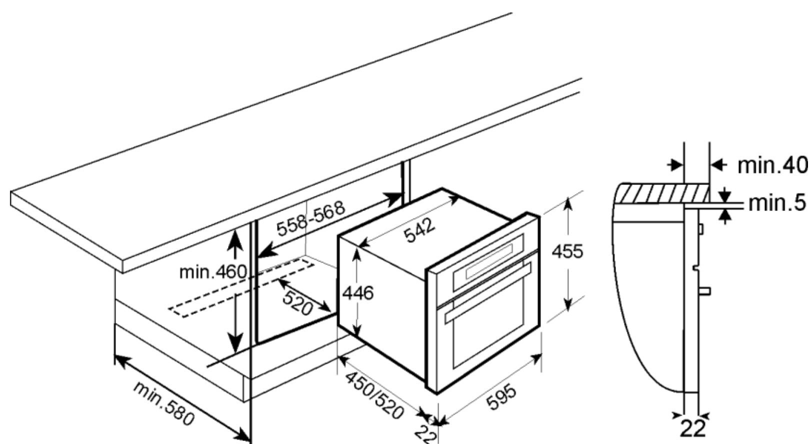
Description des fonctions

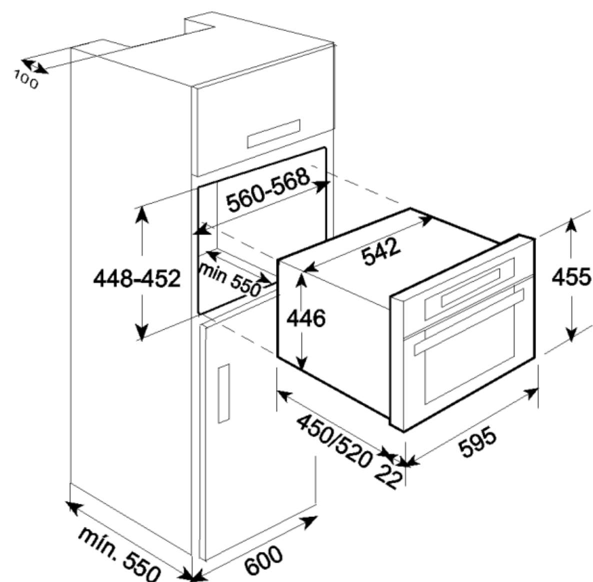
Fonction		Puissance Micro-ondes		Aliments
	Micro-ondes		150 W	Décongélation lente pour aliments délicats ; maintenir chaud
			300 W	Cuisiner à faible température ; cuire du riz Décongélation rapide
			550 W	Fondre du beurre Chauffer les aliments pour bébé
			750 W	Cuisiner légumes et aliments Cuisiner et chauffer soigneusement Chauffer et cuisiner des petites quantités Chauffer des aliments délicats
			1000 W	Cuisiner et chauffer rapidement des liquides et des aliments préparés
	Micro-ondes + Gril		150 W	Gratiner des toasts
			300 W	Griller volailles et viande
			550 W	Cuisiner tourtes et gratins
			750 W	Utiliser avec précaution : l'aliment peut brûler
			1000 W	Utiliser avec précaution : l'aliment peut brûler
	Gril		---	Griller des aliments

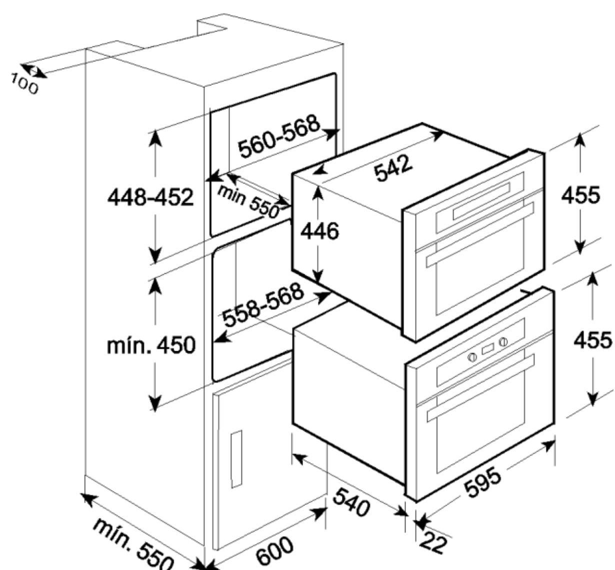
Spécifications

- Tension AC.. 230-240 V / 50 Hz
- Puissance requise .... 3300 W
- Puissance du gril. .... 1500 W
- Puissance de sortie des micro-ondes.. 1000 W
- Fréquence des micro-ondes… .... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×Hauteur×Profondeur)..................... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P). .... 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four. .... 38 l
- Poids .... 35 kg

Dimensions pour l'Installation

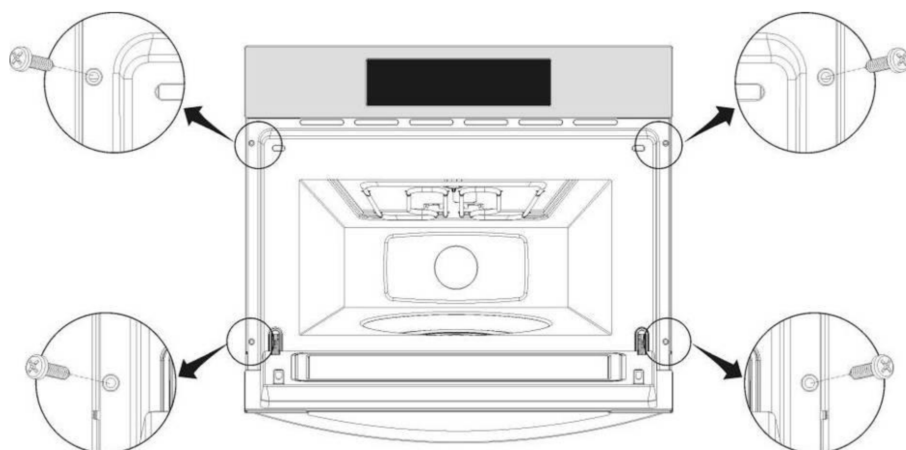






FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant de celui-ci butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies. Introduisez-les dans les trous prévus à cet effet.



COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód: 163738-a

Podręcznik użytkownika PL

Használati útmutató HU

MWX 45 BIS



Teka

Szanowni Klienci!

Na początku chcielibyśmy podziękować za wybór naszego produktu. Jesteśmy przekonani, że ta nowoczesna, funkcjonalna i praktyczna kuchenka mikrofalowa, wyprodukowana z najwyższej jakości materiałów, całkowicie spełni Państwa oczekiwania.

Zachęcamy do szczegółowego zapoznania się z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika po to, aby móc w sposób pełny i prawidłowy korzystać z nowej kuchenki.

PROSZĘ ZACHOWAĆ DOKUMENTACJĘ NINIEJSZEGO PRODUKTU NA PRZYSZŁOŚĆ.

Instrukcję należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu. Wypożyczając kuchenkę należy przekazać ją razem z podręcznikiem użytkownika.

Ochrona środowiska

Utylizacja opakowania

Opakowanie oznaczone jest symbolem „Zielony punkt”.

Elementy opakowania wykonane z kartonu, styropianu lub tworzywa sztucznego należy wyrzucić do specjalnych pojemników. W ten sposób można zyskać pewność, że opakowanie zostanie ponownie wykorzystane.



Utylizacja zużytego sprzętu

Zgodnie z dyrektywą 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego (WEEE), urządzeń elektrycznych nie należy pozbywać się w ramach ogólnych systemów utylizacji odpadów stałych.

Zużyte urządzenia należy zbierać osobno, aby zoptymalizować odzysk materiałów i współczynnik utylizacji oraz zapobiec szkodliwemu oddziaływaniu na zdrowie człowieka i środowisko naturalne. Na wszelkich tego typu urządzeniach powinien być umieszczony symbol pojemnika na śmieci przekreślonego na krzyż, aby przypominać konsumentom o obowiązku oddawania tego typu zużytych urządzeń w specjalnych punktach zbiórki.

Aby dowiedzieć się, gdzie można oddać stare urządzenia elektryczne, należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub z punktem zajmującym się sprzedażą takich urządzeń.

Przed pozbyciem się zużytego sprzętu należy odciąć jego przewód zasilający, aby uniemożliwić dalsze używanie starego urządzenia.

Spis treści

Instrukcja instalacji

Przed rozpoczęciem instalacji

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest takie samo, jak napięcie podawane w kontakcie, do którego ma być podłączone urządzenie.

Otworzyć drzwiczki i **wyjąć wszystkie akcesoria** oraz elementy opakowania.

Nie usuwać mikowej pokrywy na wewnętrznym suficie kuchenki! Pokrywa chroni generator mikrofal przed tłuszczem i kawałkami żywności.

Uwaga! Przód kuchenki może być pokryty **folią ochronną**. Przed pierwszym użyciem kuchenki ostrożnie zdjąć folię, zaczynając od brzegu folii wewnątrz kuchenki.

Należy uważać, aby nie uszkodzić kuchenki. Sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo i czy ich wewnętrzna strona oraz zamykany przód kuchenki nie są uszkodzone. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzenia, proszę skontaktować się z serwisem.

NIE WŁĄCZAĆ KUCHENKI, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka, jeżeli kuchenka nie działa prawidłowo, lub jeśli została uszkodzona bądź upuszczona na ziemię. W każdej tego typu sytuacji należy skontaktować się z serwisem.

Postawić kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni. Nie ustawiać kuchenki w pobliżu źródeł ciepła ani odbiorników radiowych lub telewizyjnych.

W trakcie instalacji zadbać o to, by przewód zasilający nie stykał się z wilgotnymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami z tyłu kuchenki. Przewód może ulec uszkodzeniu pod wpływem działania wysokiej temperatury.

Uwaga: po zainstalowaniu kuchenki należy sprawdzić, czy można bez problemu sięgnąć do wtyczki przewodu zasilającego.

Po zakończeniu instalacji

Kuchenka wyposażona jest w przewód zasilający oraz wtyczkę do zasilania jednofazowego.

Jeżeli kuchenka ma być zainstalowana na stałe, montaż powinien być wykonany przez odpowiednio wykwalifikowanego serwisanta. W takim przypadku kuchenka powinna być podłączona do sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego o odległości pomiędzy stykami co najmniej 3 mm.

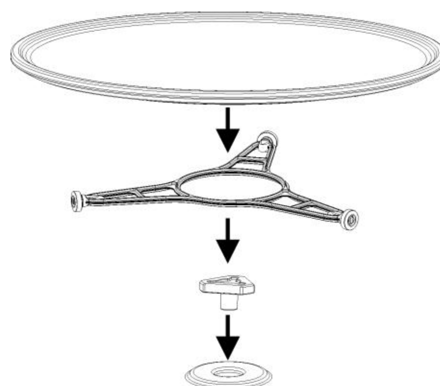
UWAGA: KUCHENKA MUSI BYĆ UZIEMIONA.

Producent i sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za ewentualne obrażenia ciała, obrażenia zwierząt lub szkody materialne, jeśli użytkownik nie przestrzega niniejszych instrukcji.

Kuchenkę można uruchomić tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

Po pierwszym użyciu wyczyścić wnętrze kuchenki i akcesoria, postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w punkcie „Czyszczenie i konserwacja kuchenki”.

Wsunąć obracany wspornik do otworu w środku dna kuchenki, nałożyć obracany pierścień a na nim obracany talerz, wpasowując odpowiednio poszczególne elementy. Przy każdorazowym użyciu kuchenki obracany talerz i akcesoria, na których się opiera, muszą być prawidłowo umieszczone wewnątrz. **Talerz może obracać się w obydwu kierunkach.**



W czasie instalacji przestrzegać instrukcji dostarczonych odrębnie.

Bezpieczne korzystanie z kuchenki mikrofalowej

**Uwaga!** Nie zostawiać kuchenki bez nadzoru, zwłaszcza po włożeniu do środka papieru, tworzywa sztucznego lub innego materiału palnego. Materiał może się zwęglić i zapalić. ZAGROŻENIE POŻAROWE!

- **Uwaga!** W przypadku zauważenia dymu lub ognia, nie otwierać drzwiczek, aby zdusić płomienie. Wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odciąć zasilanie kuchenki.
- **Uwaga!** Nie podgrzewać w kuchence czystego alkoholu ani napojów alkoholowych. ZAGROŻENIE POŻAROWE!
- **Uwaga!** Nie podgrzewać napojów ani żywności w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.
- **Uwaga!** Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo albo zostały przez nią poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia. Dzieci powinny znajdować się pod opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga!** Jeżeli kuchenka może pracować w trybach mieszanych (podgrzewanie mikrofalami i inne), nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z niej bez nadzoru osoby dorosłej ze względu na wytwarzaną wysoką temperaturę.
- **Uwaga!** Kuchenki nie wolną włączać, jeżeli:

- Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.
- Zawiasy drzwiczek są uszkodzone.
- Powierzchnia styku drzwiczek i przednich brzegów kuchenki jest uszkodzona.
- Okienko drzwiczek jest uszkodzone.
- Wewnątrz kuchenki często pojawiają się iskry, mimo że nie ma w środku żadnego metalowego przedmiotu.

Ponowne korzystanie z kuchenki możliwe jest wyłącznie po naprawie w serwisie.

- W czasie pracy urządzenie mocno się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.
- Uwaga: Dostępne elementy urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie dopuszczać małych dzieci do urządzenia.
- Nie czyścić okienka drzwiczek trącymi czyścikami ani ostrymi metalowymi przedmiotami, ponieważ mogą one porysować szklaną powierzchnię i doprowadzić do jej rozbicia.

Ostrzeżenie!

- **Nie podgrzewać jedzenia ani napojów dla dzieci w butelkach lub słoikach z nałożonym smoczkiem bądź pokrywką. Po podgrzaniu jedzenia zamieszczać je lub mocno wstrząsnąć, aby rozprowadzić równo temperaturę. Przed podaniem jedzenia dziecku sprawdzić temperaturę dania. NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!**
- **Podgrzewając niewielką ilość żywności**, aby uniknąć zbytniego jej ogrzania lub spalenia, nie należy ustawiać zbyt długiego czasu pracy ani zbyt wysokiej mocy. Na przykład bułka może się spalić po 3 minutach, jeśli ustawiona zostanie zbyt wysoka moc.
- Z funkcji grilla należy korzystać wyłącznie do dań *au gratin*, przy czym kuchenka musi być pod stałym nadzorem. W przypadku korzystania z funkcji grilla, należy zwracać szczególną uwagę na czas pracy.
- Uważać, aby nie przytrzasnąć gorącymi drzwiczkami albo kuchenką przewodu zasilającego innego urządzenia. Izolacja przewodu może się wówczas stopić. **Grozi to zwarciem!**



Zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania napojów!

Kiedy napój (woda, kawa, herbata, mleko itd.) osiąga punkt wrzenia w kuchence i zostanie nagle wyjęty, może niespodziewanie wytrysnąć z pojemnika. NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻENIA CIAŁA LUB OPARZENIA!

Aby uniknąć tego rodzaju sytuacji podczas podgrzewania napojów, włożyć do pojemnika łyżeczkę lub szklaną rurkę.

Bezpieczne korzystanie z kuchenki mikrofalowej

Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego!

Należy z niej korzystać wyłącznie do przyrządzania pożywienia.

Aby uniknąć uszkodzenia kuchenki oraz niebezpiecznych sytuacji, należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Nie uruchamiać kuchenki, jeżeli **obracany wspornik**, **obracany pierścień** oraz **obracany talerz** nie są odpowiednio założone.
- **Nigdy nie włączać pustej kuchenki**. Jeżeli włączona kuchenka jest pusta w środku, może powstać nadmierny ładunek elektryczny, który może uszkodzić kuchenkę. NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA!
- **W celu przeprowadzenia testów programowania kuchenki** wstawić do środka szklankę wody. Woda będzie pochłaniać mikrofale, dzięki czemu kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.
- Nie zakrywać ani nie zastawiać **otworów wentylacyjnych**.
- Używać wyłącznie **naczyń odpowiednich** do kuchenek mikrofalowych. Przed użyciem naczynia w kuchence, sprawdzić czy jest ono odpowiednie (zob. punkt nt. rodzajów naczyń).
- **W żadnym razie nie usuwać mikowej pokrywy na wewnętrznym suficie kuchenki!** Pokrywa chroni generator mikrofal przed tłuszczem i kawałkami żywności.
- Nie wstawiać do kuchenki żadnych **łatwopalnych przedmiotów**, ponieważ mogą się zapalić w przypadku włączenia urządzenia.
- Nie używać kuchenki jako **schowka**.
- Nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej **jaj w skorupkach** ani **jaj gotowanych**, ponieważ mogą one eksplodować.
- Nie używać kuchenki do **smażenia**, ponieważ nie ma możliwości kontrolowania temperatury oleju podgrzewanego mikrofalami.
- **W celu uniknięcia oparzenia** zawsze używać rękawic kuchennych do przenoszenia naczyń i pojemników oraz obsługiwania kuchenki.
- **Nie opierać się o otwarte drzwiczki kuchenki ani nie siadać na nich.** Można w ten sposób uszkodzić kuchenkę, szczególnie zawiasy. Maksymalne obciążenie, jakie są w stanie utrzymać drzwiczki to 8 kg.
- **Obracany talerz oraz grill są w stanie utrzymać maksymalnie 8 kg.** Aby nie uszkodzić kuchenki, nie należy przekraczać tego limitu obciążenia.

Czyszczenie:

- **Uwaga!** Kuchenkę należy czyścić regularnie. Należy usuwać wszelkie resztki żywności (zob. punkt „Czyszczenie kuchenki”). Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w czystości, jej powierzchnia może ulec zniszczeniu, **co z kolei może skrócić żywotność kuchenki a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.**
- Aby zapewnić prawidłową prace kuchenki, należy utrzymywać we wzorowej czystości powierzchnie kontaktowe drzwiczek (brzegi przedniego panelu kuchenki oraz wewnętrzną powierzchnię drzwiczek).
- Podczas czyszczenia należy przestrzegać instrukcji zamieszczonych w punkcie „Czyszczenie i konserwacja kuchenki”.

Naprawa:

- **Uwaga – mikrofale! Nie wolno zdejmować obudowy kuchenki.** Wykonywanie napraw lub prac konserwacyjnych przez osoby nieupoważnione przez producenta grozi niebezpieczeństwem.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, powinien on zostać wymieniony przez producenta, upoważnionego przedstawiciela lub wykwalifikowanego serwisanta, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji. Ponadto do tego zadania wymagane są specjalne narzędzia.
- Naprawą i konserwacją, zwłaszcza ruchomych elementów nośnych, mogą zajmować się wyłącznie serwisanci upoważnieni przez producenta.

Zalety kuchenki mikrofalowej

W konwencjonalnych kuchenkach, ciepło wytwarzane przez elektryczne elementy grzejne lub palniki gazowe, powoli przechodzi przez żywność od zewnątrz do wewnątrz. Z tego powodu sporo energii jest marnotrawione na zbędne ogrzewanie powietrza, elementów kuchenki i naczyń.

W przypadku kuchenki mikrofalowej, ciepło generowane jest przez samą żywność i przechodzi od wewnątrz do zewnątrz. Nie ma ubytku energii w powietrzu, ściankach kuchenki lub pojemnikach czy naczyniach (jeśli są przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych) – innymi słowy, podgrzewane jest wyłącznie jedzenie.

Kuchenki mikrofalowe wyróżniają się następującymi zaletami:

1. Krótszy czas gotowania – na ogół jest on o 75% krótszy niż w przypadku konwencjonalnych sposobów gotowania.
2. Błyskawiczne rozmrażanie, dzięki któremu ogranicza się rozwój bakterii.
3. Oszczędność energii.
4. Zachowanie wartości odżywczej pożywienia, dzięki krótszemu gotowaniu.
5. Łatwość utrzymania w czystości.

W jaki sposób działa kuchenka mikrofalowa

Kuchenka mikrofalowa wyposażona jest w zawór wysokonapięciowy, zwany magnetronem, który przetwarza energię elektryczną w energię mikrofalową. Fale elektromagnetyczne kierowane są do wnętrza kuchenki falowodem i rozprowadzane przez rozrzutnik metalowy albo poprzez ruch obracającego się talerza.

Wewnątrz kuchenki mikrofale rozchodzą się we wszystkich kierunkach i dzięki temu, że odbijają się od metalowych ścianek, równomiernie przechodzą przez żywność znajdującą się w środku.

Dlaczego żywność się rozgrzewa

Większość żywności zawiera wodę, której cząsteczki drgają pod wpływem mikrofal.

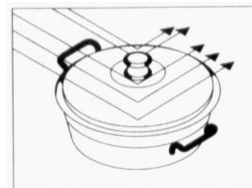
Tarcie pomiędzy cząsteczkami wytwarza ciepło, które podnosi temperaturę żywności, rozmrażając ją, doprowadzając do jej ugotowania lub utrzymując jej wysoką temperaturę.

Ponieważ źródło ciepła znajduje się wewnątrz żywności:

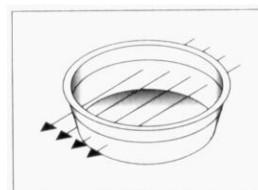
- Można ją gotować z niewielką ilością płynów lub tłuszczy albo wręcz bez ich użycia.
- Rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie w kuchence mikrofalowej trwa krócej niż w przypadku kuchenki konwencjonalnej.
- Żywność nie traci witamin, minerałów ani substancji odżywczych.
- Naturalny kolor i zapach żywności nie ulegają zmianie.

Mikrofale przechodzą przez porcelanę, szkło, tekturę lub tworzywo sztuczne, ale nie przechodzą przez metal. Z tego względu nie należy używać pojemników metalowych, bądź zawierających metalowe elementy, w kuchence mikrofalowej.

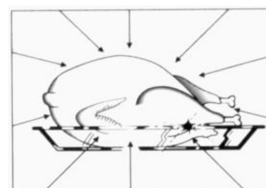
Mikrofale odbijają się od metalu…



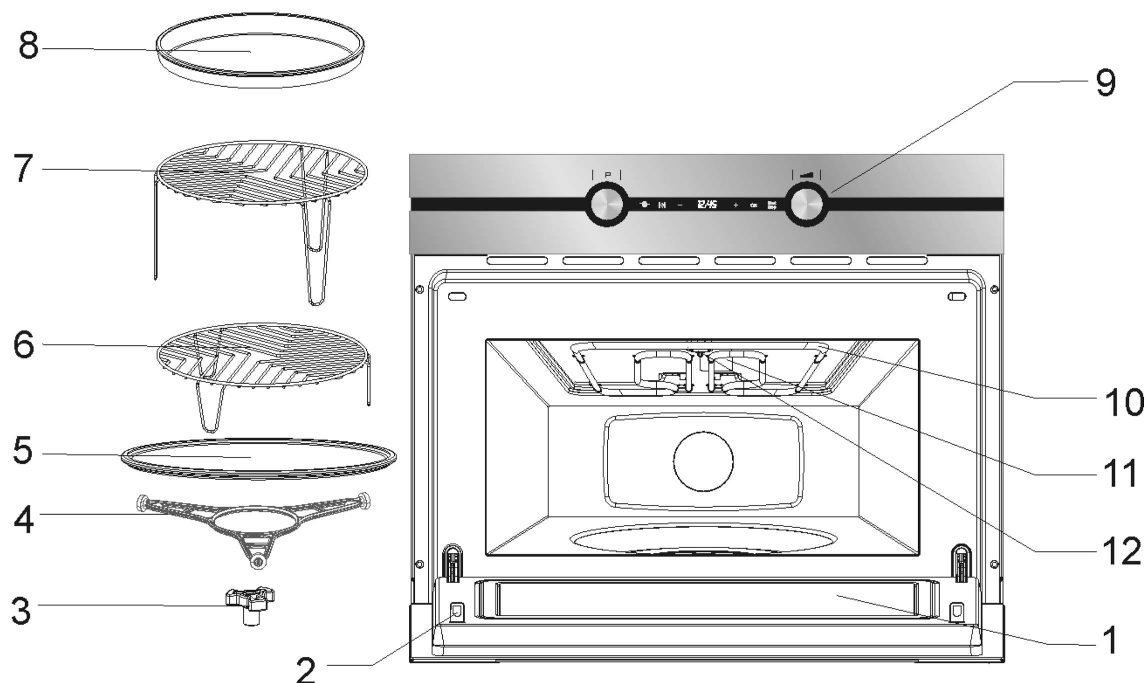
... ale przechodzą przez szkło i porcelanę…



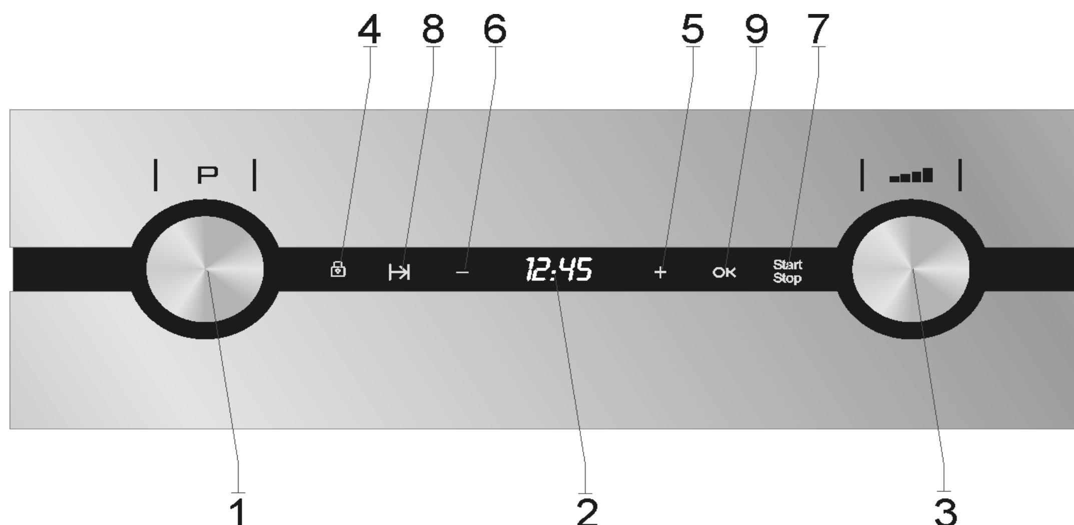
i są pochłaniane przez żywność.



Opis kuchenki mikrofalowej



1. – Szklane okienko drzwiczek
2. – Zatrzaski
3. – Obracany wspornik
4. – Obracany pierścień
5. – Obracany talerz
6. – Grill dolny
7. – Grill górny
8. – Tacka do opiekania
9. – Panel sterujący
10. – Grill
11. – Pokrywa mikowa
12. – Żarówka



1. – Pokrętło funkcji
2. – Wyświetlacz
3. – Pokrętło mocy mikrofal
4. – Przycisk blokady
5. – Przycisk „+”
6. – Przycisk „-”
7. – Przycisk Start / Stop
8. – Przycisk czasu
9. – Przycisk potwierdzania

Ustawienia podstawowe

Ustawianie zegara

Po podłączeniu kuchenki do sieci albo po przerwie w dostawie prądu, zegar będzie mrugać, informując w ten sposób, że pokazywana godzina jest nieprawidłowa. Aby ustawić zegar należy:



1. Nacisnąć jednocześnie przyciski „-” „+” i przytrzymać aż cyfry oznaczające godzinę zaczną mrugać (czynność ta nie jest potrzebna w przypadku podłączenia kuchenki do sieci lub przerwy w dostawie prądu).
2. Nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby ustawić godzinę.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie godziny.
4. Nacisnąć przycisk „+” lub „-”, aby ustawić minuty.
5. Nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić ustawienie minut.

Włączanie/wyłączanie zegara



1. Aby wyłączyć zegar, należy nacisnąć przycisk OK i przytrzymać przez 3 sekundy.
2. Aby włączyć ponownie zegar, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk OK i przytrzymać przez 3 sekundy.

Ustawienia podstawowe

Blokada

Kuchenkę można zablokować, aby mogły z niej korzystać tylko upoważnione osoby (np. po to, by zapobiec używaniu jej przez dzieci).

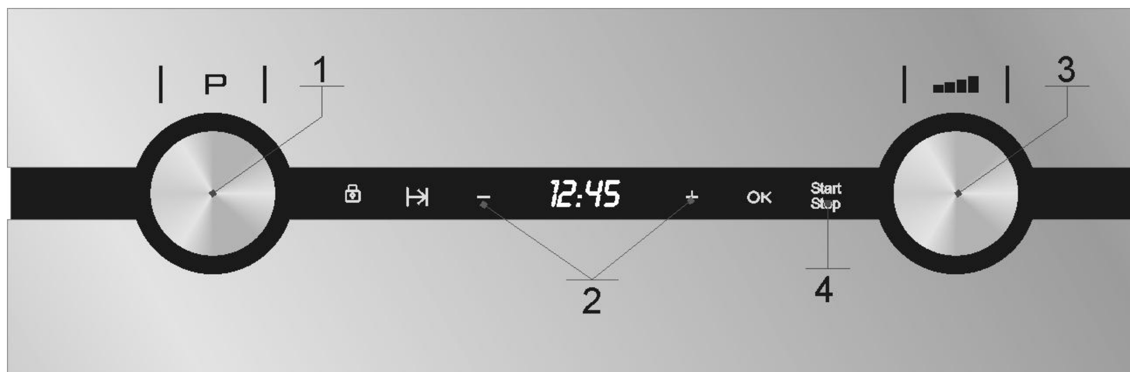


1. Aby zablokować kuchenkę nacisnąć przycisk blokady i przytrzymać przez 3 sekundy. Przycisk blokady zaświeci się. Wówczas, po naciśnięciu któregokolwiek przycisku na wyświetlaczu pojawi się napis „SAFE” (BLOKADA) i nie będzie można uruchomić kuchenki.
2. Aby odblokować kuchenkę nacisnąć przycisk blokady ponownie i przytrzymać przez 3 sekundy.

Podstawowe funkcje

Mikrofale

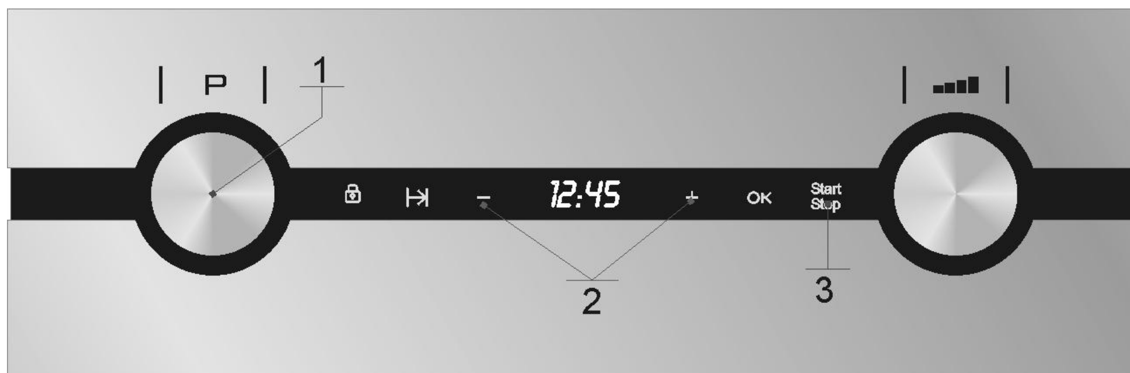
Funkcja ta służy do gotowania i podgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryb lub mięsa.



1. Ustawić pokrętło funkcji na pozycję mikrofale . Nacisnąć przycisk czasu aby na wyświetlaczu zaczęły mrugać cyfry.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas pracy.
3. Ustawić pokrętło mocy mikrofal na żądaną pozycję (zob. także punkt pt. „Specyfikacje techniczne”).
4. Nacisnąć przycisk Start/Stop. Kuchenka rozpocznie wówczas pracę.

Grill

Funkcja ta służy do szybkiego przyrumieniania żywności z wierzchu.



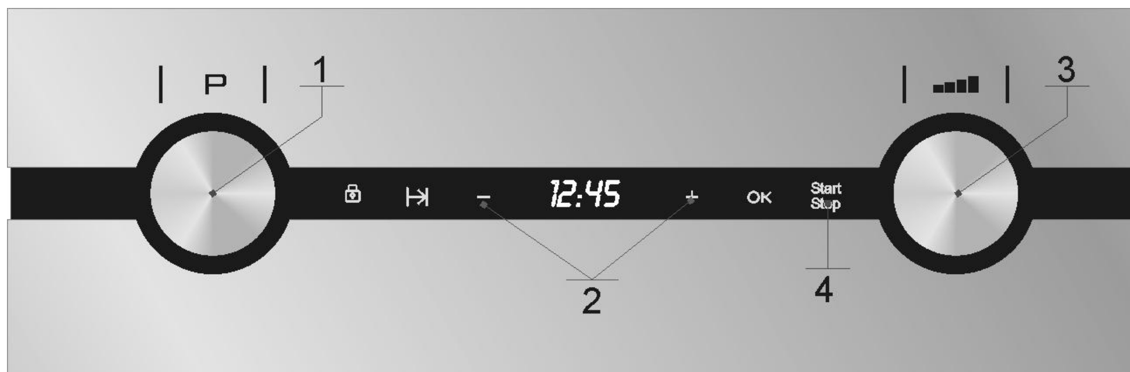
1. Ustawić pokrętło funkcji na pozycję grill . Nacisnąć przycisk czasu aby na wyświetlaczu zaczęły mrugać cyfry.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas pracy.
3. Nacisnąć przycisk Start/Stop. Kuchenka rozpocznie wówczas pracę.

   Wskazówka: ustawienie pokrętła mocy mikrofal nie wpływa na pracę grilla.

Podstawowe funkcje

Mikrofale + Grill

Funkcja ta służy do przyrządzania lasagne, drobiu, pieczonych ziemniaków lub dań *au gratin*.



1. Ustawić pokrętło funkcji na pozycję mikrofale + grill . Nacisnąć przycisk czasu aby na wyświetlaczu zaczęły mrugać cyfry.
2. Za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas pracy.
3. Ustawić pokrętło mocy mikrofal na żądaną pozycję (zob. także punkt pt. „Specyfikacje techniczne”).
4. Nacisnąć przycisk Start/Stop. Kuchenka rozpocznie wówczas pracę.

W trakcie pracy kuchenki...

Zatrzymanie cyklu gotowania

Proces gotowania można w każdej chwili zatrzymać, naciskając przycisk **Stop** albo otwierając drzwiczki kuchenki.

W obydwu tych przypadkach:

- **Emisja mikrofal natychmiast zostaje przerwana**.
- Grill wyłącza się, ale **nadal jest bardzo gorący**. **Niebezpieczeństwo oparzenia!**
- Czasomierz zatrzymuje się automatycznie, pokazując czas pracy, jaki pozostał do końca.

Można wówczas:

1. Odwrócić lub zamieszać danie, aby zapewnić jego równomierne podgrzanie.
2. Zmienić parametry procesu.

Aby ponownie rozpocząć pracę, należy nacisnąć przycisk **Start/Stop**.

Zmiana parametrów

Parametry pracy

- Czas (przyciski „**+**” i „**-**”)
- Funkcja (pokrętło funkcji)
- Moc (pokrętło mocy mikrofal)

można zmienić w trakcie pracy kuchenki lub po przerwaniu procesu gotowania – wystarczy po prostu ustawić odpowiednie pokrętło na żądaną pozycję.

Anulowanie cyklu gotowania

Aby anulować proces gotowania, należy dwukrotnie nacisnąć przycisk **Start/Stop**.

Zakończenie cyklu gotowania

Po zakończeniu procesu gotowania słychać będzie trzy sygnały dźwiękowe a na wyświetlaczu pojawi się napis **End (Koniec)**.

Rozmrażanie

W celu rozmrożenia żywności należy wybrać funkcje Microwave (Mikrofale) i ustawić odpowiedni poziom mocy:

Ustawianie	Poziom mocy	Moc
	Rozmrażanie / utrzymywanie w cieple	150 W
	Rozmrażanie	300 W

W tabeli poniżej zamieszczono różne czasy rozmrażania i odstawienia (w celu zapewnienia równomiernego rozłożenia temperatury dania) przy różnych wagach oraz dodatkowe zalecenia.

Rodzaj żywności	Waga (g)	Czas rozmrażania (min.)	Czas odstawienia (min.)	Zalecenia
Mięso, cielęcina wołowina, wieprzowina	100	2-3	5-10	Odwrócić raz
	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	500	10-12	10-15	Odwrócić dwa razy
	1000	21-23	20-30	Odwrócić dwa razy
	1500	32-34	20-30	Odwrócić dwa razy
	2000	43-45	25-35	Odwrócić trzy razy
Gulasz	500	8 -10	10-15	Odwrócić dwa razy
	1000	17-19	20-30	Odwrócić trzy razy
Mięso mielone	100	2-4	10-15	Odwrócić dwa razy
	500	10-14	20-30	Odwrócić trzy razy
Kiełbaski	200	4-6	10-15	Odwrócić raz
	500	9-12	15-20	Odwrócić dwa razy
Drób (porcje)	250	5-6	5-10	Odwrócić raz
Kurczak	1000	20-24	20-30	Odwrócić dwa razy
Pularda	2500	38-42	25-35	Odwrócić trzy razy
Filet rybny	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
Pstrąg	250	5-6	5-10	Odwrócić raz
Krewetki	100	2-3	5-10	Odwrócić raz
	500	8-11	15-20	Odwrócić dwa razy
Owoce	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	300	8-9	5-10	Odwrócić raz
	500	11-14	10-20	Odwrócić dwa razy
Pieczywo	200	4-5	5-10	Odwrócić raz
	500	10-12	10-15	Odwrócić raz
	800	15-17	10-20	Odwrócić dwa razy
Masło	250	8-10	10-15	
Serek śmietankowy	250	6-8	10-15	
Kremy	250	7-8	10-15	

Rozmrażanie

Zalecenia ogólne dotyczące rozmrażania

1. Podczas rozmrażania używać wyłącznie naczyń nadających się do kuchenek mikrofalowych (porcelanowych, szklanych lub z odpowiedniego tworzywa).
2. Tabela z czasami rozmrażania wg wagi odnosi się do dań surowych.
3. Czas rozmrażania zależy od ilości i grubości dania. Podczas zamrażania żywności warto pamiętać o tym, w jaki sposób będzie rozmrażana. Równomierne rozłożenie żywności w pojemniku okaże się później pomocne.
4. Żywność układać wewnątrz kuchenki najlepiej jak to możliwe. Najgrubsze części ryby lub udek kurczaka układać odwrócone do zewnątrz. Delikatne części dania można owinąć folią aluminiową. **Ważne:** Folia aluminiowa nie może się stykać z wewnętrznymi ściankami kuchenki, ponieważ może to spowodować iskrzenie.
5. Grubsze porcje należy odwracać kilkakrotnie.
6. Rozłożyć zamrożoną żywność możliwie równomiernie, ponieważ węższe i cieńsze miejsca rozmrożą się szybciej niż grubsze i szersze.
7. Żywności bogatej w tłuszcz, jak np. masło, serek śmietankowy, czy krem nie należy zupełnie rozmrażać. Pozostawiając je w temperaturze pokojowej, będą gotowe do spożycia w kilka minut. Zamrożonego kremu nie należy mieszać przed użyciem.
8. Drób umieścić na odwróconym talerzu, aby ułatwić spływanie soków z mięsa.
9. Pieczywo należy owinąć w serwetkę, aby nie dopuścić do przesuszenia go.
10. Wyjąć zamrożoną żywność z opakowania i pamiętać o zdjęciu metalowych klipsów zamykających. Stosując pojemniki, które mogą służyć zarówno do przechowywania żywności w zamrażarce, jak i do podgrzewania i gotowania, wystarczy jedynie zdjąć pokrywkę. W każdym innym przypadku należy włożyć żywność do pojemnika nadającego się do używania w kuchence mikrofalowej.
11. Ciecz powstającą w czasie rozmrażania, szczególnie w przypadku drobiu, należy wylać. W żadnym wypadku nie należy dopuszczać do kontaktu tej cieczy z inną żywnością.
12. Należy pamiętać, że po skorzystaniu z funkcji rozmrażania należy odstawić żywność na jakiś czas, aż do jej całkowitego rozmrożenia.

.

Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Uwaga! Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki należy zapoznać się z punktem „Bezpieczne korzystanie z kuchenki mikrofalowej".

W trakcie gotowania w kuchence mikrofalowej należy przestrzegać następujących zaleceń:

- Przed rozpoczęciem przyrządzania żywności pokrytej **skórką** (np. jabłka, pomidory, ziemniaki, czy kiełbaski), należy je **nakłuć**, aby zapobiec ich pęknięciu. Przed rozpoczęciem gotowania, pokroić żywność.
- Przed użyciem pojemnika lub naczynia, sprawdzić czy nadaje się ono do użytku w kuchence mikrofalowej (zob. punkt nt. naczyń i przyborów do kuchenki mikrofalowej).
- W przypadku przyrządzania żywności zawierającej niewiele wody (np. **rozmrażając pieczywo**, przyrządzając popcorn itd.), parowanie następuje bardzo szybko. Wówczas kuchenka pracuje jak gdyby była pusta i żywność może się spalić. Może także dojść do uszkodzenia kuchenki oraz pojemnika. Należy więc ustawić odpowiedni czas pracy kuchenki i uważnie kontrolować proces gotowania.
- W kuchence mikrofalowej nie można podgrzewać dużej ilości oleju (**smażenie**).
- **Dania gotowe** należy wyjąć z oryginalnego opakowania, ponieważ nie zawsze jest ono żaroodporne. Należy przestrzegać instrukcji podanych przez producenta dania.
- **W przypadku wstawienia kilku pojemników**, np. filiżanek, należy rozstawić je równo na obracanym talerzu.
- Nie zamykać **torebek plastikowych** metalowymi klipsami. Należy korzystać z plastikowych zamknięć. Nakłuć każdą torebkę w kilku miejscach aby umożliwić ewakuację pary.
- Podgrzewając lub gotując żywność, sprawdzić czy danie osiągnęło **temperaturę co najmniej 70°C**.
- W trakcie gotowania może **zaparować** okienko kuchenki i para może zacząć się skraplać. Jest to zjawisko normalne, które może się nasilić, kiedy temperatura w pomieszczeniu jest niższa. Nie przeszkadza to w bezpiecznej pracy kuchenki. Po zakończeniu gotowania, wytrzeć wodę powstałą w wyniku skraplania się pary.
- Podgrzewając płyny, stosować **pojemniki z szerokim otworem**, aby ułatwić ewakuację pary.

Przygotowywać dania zgodnie z instrukcjami i stosować się do czasów gotowania oraz poziomów mocy podanych w tabelach.

Należy brać pod uwagę fakt, iż podane wartości mają charakter orientacyjny i mogą się różnić w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody i rodzaju żywności. Zaleca się dostosować czas i poziom mocy do danej sytuacji. W zależności od cech konkretnego dania może być konieczne wydłużenie lub skrócenie czasu gotowania, albo zwiększenie bądź zmniejszenie mocy.

Gotując w kuchence mikrofalowej…

1. Im więcej żywności, tym dłuższy czas gotowania. Należy pamiętać, że:
   - Podwójna ilość = podwójny czas.
   - Połowa ilości = połowa czasu.
2. Im niższa temperatura, tym dłuższy czas gotowania.
3. Żywność zawierająca więcej płynów podgrzewa się szybciej.
4. Żywność ugotuje się bardziej równomiernie, jeżeli jest równo rozłożona na obracanym talerzu. Układając gęstsze dania bliżej krawędzi talerza a rzadsze bliżej środka, można podgrzewać różne rodzaje żywności jednocześnie.
5. Drzwiczki kuchenki można otworzyć w każdej chwili. Wówczas kuchenka automatycznie się wyłącza. Aby ponownie włączyć kuchenkę, należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk Start/Stop.
6. Danie pod przykryciem wymaga krótszego czasu gotowania i lepiej zachowuje swoje właściwości. Pokrywki wykorzystywane w kuchence muszą przepuszczać mikrofale i posiadać otworki, przez które może uchodzić para.

Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Tabele i podpowiedzi – Gotowanie warzyw

Rodzaj żywności	Waga (g)	Dodatek wody	Moc (wat)	Czas (min.)	Czas odstawienia (min.)	Instrukcje
Kalafior Brokuł Grzyby	500 300 250	100 ml 50 ml 25 ml	750 750 750	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Podzielić na różyczki. Pokroić w plastry. Odwrócić 1 x, przykryć.
Groch i marchew Mrożona marchew	300 250	100 ml 25 ml	750 750	7-9 8-10	2-3 2-3	Pokroić w kostkę lub plastry. Przykryć. Odwrócić 1 x.
Ziemniaki	250	25 ml	750	5-7	2-3	Obrać, pokroić w równe kawałki. Przykryć, odwrócić 1 x.
Papryka Por	250 250	25 ml 50 ml	750 750	5-7 5-7	2-3 2-3	Pokroić w kawałki lub plastry. Przykryć. Odwrócić 1 x.
Mrożone brukselki	300	50 ml	750	6-8	2-3	Przykryć. Odwrócić 1 x.
Kapusta kiszona	250	25 ml	750	8-10	2-3	Przykryć. Odwrócić 1 x.

Tabele i podpowiedzi – Gotowanie ryb

Rodzaj żywności	Waga (g)	Moc (wat)	Czas (min.)	Czas odstawienia (min.)	Instrukcje
Filet z ryby	500	550	10-12	3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić w połowie gotowania.
Ryba cała	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Gotować pod przykryciem. Odwrócić w połowie gotowania. Można ewentualnie przykryć cieńsze brzegi ryby.

Gotowanie z użyciem grilla

Aby uzyskać jak najlepszy efekt grillowania, należy wykorzystać stalową kratkę znajdującą się w zestawie.

Wstawić kratkę w taki sposób, aby nie mogła się stykać z metalową powierzchnią wewnątrz kuchenki, ponieważ w przeciwnym wypadku może dojść do iskrzenia, które może uszkodzić kuchenkę.

WAŻNE WSKAZÓWKI:

1. Przy pierwszym włączeniu grilla pojawi się nieco dymu oraz specyficzny zapach oleju wykorzystanego w procesie produkcji kuchenki.
2. Podczas pracy grilla okienko kuchenki rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. **Nie dopuszczać dzieci w pobliże kuchenki.**
3. Podczas pracy grilla ścianki wewnętrzne kuchenki oraz kratka rozgrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Należy używać rękawic kuchennych.
4. Jeżeli grill dłużej pracuje, co jakiś czas elementy grzejne będą się samoczynnie wyłączać pod wpływem działania termostatu zabezpieczającego.
5. **Ważne!** Grillując lub gotując żywność w kuchence, należy koniecznie sprawdzić, czy używany pojemnik nadaje się do kuchenek mikrofalowych. Patrz punkt nt. naczyń i przyborów do kuchenek mikrofalowych.
6. Podczas pracy grilla odpryski tłuszczu mogą trafić w element grzejny i wówczas się spalą. Jest to zjawisko normalne i nie oznacza wadliwej pracy urządzenia.
7. Po zakończeniu gotowania wyczyścić wnętrze kuchenki i akcesoria, aby resztki żywności nie zwęgliły się wewnątrz.

Gotowanie z użyciem grilla

Tabele i podpowiedzi – Grill bez mikrofal

Ryby	Waga (g)	Czas (min.)	Instrukcje
Ryby			
Okoń	800	18-24	Posmarować lekko masłem. W połowie pieczenia odwrócić i posypać przyprawą.
Sardynki/kurek	6-8 ryb	15-20	
Mięso			
Kiełbaski	6-8 kawałków	22-26	W połowie pieczenia nakłuć i odwrócić.
Mrożone hamburgery	3 sztuki	18-20	Odwrócić 2 lub 3 x
Żeberka (grubość ok. 3 cm)	400	25-30	Podlać olejem, odwrócić w połowie pieczenia.
Inne			
Grzanki/Tosty	4 sztuki	1½-3	Kontrolować proces przypiekania, odwrócić.
Kanapki tostowe	2 sztuki	5-10	Kontrolować proces przypiekania.

Przed włożeniem dania rozgrzewać grill przez 2 minuty. Jeżeli nie zaznaczono inaczej, należy użyć kratki. Kratkę postawić w miseczce, aby mogły do niej ściekać woda i tłuszcz.

Podane czasy pieczenia mają charakter wyłącznie orientacyjny i mogą się różnić w zależności od składu i ilości żywności oraz żądanego efektu końcowego. Smak ryby lub mięsa można znacznie poprawić, smarując je olejem roślinnym z dodatkiem przypraw i ziół, i odstawiając na kilka godzin przed pieczeniem. Solić należy dopiero po pieczeniu.

Kiełbaski nie pękną, jeśli przed pieczeniem zostaną nakłute widelcem.

W połowie czasu pieczenia należy sprawdzić stan dania i w razie potrzeby odwrócić je.

Grill daje najlepsze efekty przy smażeniu cienkich porcji mięsa lub ryby. Cienkie porcje mięsa wystarczy odwrócić tylko raz, ale grubsze wymagają kilkukrotnego odwrócenia.

Gotowanie z użyciem grilla

Tabele i podpowiedzi – Mikrofale + grill

Połączenie mikrofal z grillem jest idealnym rozwiązaniem, jeśli danie ma być ugotowane szybko i jednocześnie ma być przyrumienione. Poza tym można piec i gotować dania przykryte warstwą sera. Mikrofale i grill działają jednocześnie. Mikrofale gotują, a grill przypieka.

Rodzaj żywności	Waga (g)	Naczynie	Moc (wat)	Czas (min.)	Czas odstawienia (min.)
Makaron pod serem	500	Niskie naczynie	300	12-17	3-5
Ziemniaki pod serem	800	Niskie naczynie	550	20-22	3-5
Lasagne	ok. 800	Niskie naczynie	550	15-20	3-5
Grillowany serek śmietankowy	ok. 500	Niskie naczynie	300	18-20	3-5
2 świeże udka kurczaka (grillowane)	200 każde	Niskie naczynie	300	10-15	3-5
Kurczak	ok. 1000	Niskie i szerokie naczynie	300	35-40	3-5
Zupa cebulowa z kołderką serową	2 x 200 g	Miseczki	300	2-4	3-5

Przed użyciem naczynia, sprawdzić czy nadaje się ono do kuchenki mikrofalowej. Należy używać wyłącznie naczyń i pojemników nadających się do kuchenek mikrofalowych.

Naczynia wykorzystywane podczas przyrządzania dań z użyciem mikrofal i grilla muszą być przystosowane zarówno do pracy z mikrofalami, jak i z grillem. Patrz punkt nt. naczyń i przyborów do kuchenek mikrofalowych.

Należy brać pod uwagę fakt, iż podane wartości mają charakter wyłącznie orientacyjny i mogą się różnić w zależności od stanu początkowego, temperatury, zawartości wody i rodzaju żywności.

Jeżeli ustawiony czas okaże się zbyt krótki, aby odpowiednio przyrumienić danie, należy je wstawić pod grill na dodatkowe 5-10 minut.

Proszę przestrzegać czasów odstawienia dania i nie zapominać o odwracaniu mięsa.

Jeżeli nie zaznaczono inaczej, do gotowania należy używać obracanego talerza.

Wartości podane w tabelach dotyczą nierozgrzanej kuchenki (nie trzeba jej wcześniej rozgrzewać).

Jakiego rodzaju naczyń i przyborów można używać?

Funkcja mikrofale

Korzystając z funkcji mikrofale, należy pamiętać, że mikrofale odbijają się od powierzchni metalowych. Przenikają natomiast przez szkło, porcelanę, glinę, tworzywa sztuczne i papier.

Z tego względu **nie można używać w kuchence mikrofalowej metalowych patelni lub naczyń ani pojemników z metalowymi elementami lub zdobieniami**. Wyrobów szklanych i glinianych z **metalowymi zdobieniami lub z zawartością metalu** (np. szkło ołowiowe) nie można używać w kuchenkach mikrofalowych.

Materiały, które **idealnie** nadają się do kuchenek mikrofalowych to szkło, ogniotrwała porcelana lub glina i żaroodporne tworzywa sztuczne. Naczyń z bardzo cienkiego szkła lub porcelany można używać tylko do krótkotrwałych czynności (np. podgrzewania).

Gorąca żywność przekazuje część swojego ciepła naczyniu, które może stać się bardzo gorące. Dlatego też zawsze należy używać **rękawicy kuchennej!**

Jak sprawdzić, czy dane naczynie jest odpowiednie

Wstawić naczynie, które ma być sprawdzone, do kuchenki na 20 sekund, ustawiając kuchenkę na maksymalną moc. Jeżeli po tym czasie jest chłodne lub jedynie trochę ciepłe, oznacza to, że jest odpowiednie. Jeżeli nagrzeje się mocno albo powoduje iskrzenie, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.

Funkcja grilla

Jeśli chodzi o używanie grilla, naczynie musi być żaroodporne do temperatury co najmniej 300°C.

Naczynia z tworzywa sztucznego nie nadają się do grilla.

Funkcja mikrofale + grill

Aby można było skorzystać z połączenia mikrofal z grillem, użyte naczynie musi być odpowiednie zarówno do pracy z mikrofalami, jak i z grillem.

Aluminiowe pojemniki i folia

Gotowe dania w pojemnikach aluminiowych lub owinięte w folię aluminiową można wstawiać do kuchenki mikrofalowej, jeśli spełnione są następujące warunki:

- Należy stosować się do instrukcji producenta podanych na opakowaniu.
- Pojemniki aluminiowe nie mogą być wyższe niż 3 cm ani stykać się ze ściankami wewnętrznymi (**odległość minimalna 3 cm**). Należy zdjąć wszelkie aluminiowe pokrywki.
- Ustawić pojemnik aluminiowy bezpośrednio na obracanym talerzu. Używając kratki stalowej, położyć pojemnik na talerzu porcelanowym. Nie kłaść pojemnika bezpośrednio na kratce!
- Czas gotowania jest dłuższy, ponieważ mikrofale docierają wyłącznie od góry. W razie jakichkolwiek wątpliwości, najlepiej używać tylko naczyń nadających się do kuchenki mikrofalowej.
- Folię aluminiową można wykorzystać do odbijania mikrofal w czasie rozmrażania. Delikatną żywność, jak drób lub mielone mięso, można chronić przed przegrzaniem, przykrywając brzegi/wystające części.
- **Ważne:** folia aluminiowa nie może się stykać z wewnętrznymi ściankami kuchenki, ponieważ może to spowodować iskrzenie.

Pokrywki

Zaleca się stosowanie szklanych lub plastikowych pokrywek, albo folii samoprzylepnej, ponieważ:

1. Pozwoli to ograniczyć nadmierne parowanie (zwłaszcza w trakcie dłuższego gotowania).
2. Skraca się wówczas czas gotowania.
3. Żywność nie przesusza się.
4. Zachowany zostaje naturalny aromat.

W pokrywce powinny być otwory lub szczeliny, aby nie tworzyło się ciśnienie wewnątrz pojemnika. Woreczki plastikowe także należy otworzyć. Jedzenie w butelkach dla dzieci, słoikach lub innych podobnych pojemnikach można podgrzewać wyłącznie zdejmując nakrętkę lub pokrywkę, ponieważ inaczej pojemnik może eksplodować.

Jakiego rodzaju naczyń i przyborów można używać?

Tabela naczyń i przyborów do kuchenki mikrofalowej

Poniższa tabela daje ogólne pojęcie o tym, jakie naczynia i przybory można stosować w poszczególnych sytuacjach.

Tryb pracy / Rodzaj naczynia/przyboru	Mikrofale		Grill	Mikrofale + Grill
	Rozmrażanie / podgrzewanie	Gotowanie		
Szkło i porcelana 1) Do użytku domowego, nieognioodporne, do mycia w zmywarce	tak	tak	nie	nie
Porcelana glazurowana Ognioodporne szkło i porcelana	tak	tak	tak	tak
Porcelana, wyroby kamionkowe 2) Glazurowane lub nie, bez metalowych zdobień	tak	tak	nie	nie
Naczynia gliniane 2)				
Glazurowane	tak	tak	nie	nie
Nieglazurowane	nie	nie	nie	nie
Naczynia plastikowe 2)				
Żaroodporne do 100°C	tak	nie	nie	nie
Żaroodporne do 250°C	tak	tak	nie	nie
Folie plastikowe 3)				
Spożywcze folie plastikowe	nie	nie	nie	nie
Celofan	tak	tak	nie	nie
Papier, tektura, pergamin 4)	tak	nie	nie	nie
Metal				
Folia aluminiowa	tak	nie	tak	nie
Opakowania aluminiowe 5)	nie	tak	tak	tak
Akcesoria (kratka stalowa)	nie	nie	tak	tak

1. Naczynia i przybory nie mogą mieć złotych ani srebrnych zdobień; szkło ołowiowe także jest nieodpowiednie.
2. Należy stosować się do instrukcji producenta!
3. Nie używać metalowych klipsów do zamykania torebek. W torebkach zrobić otwory. Folię plastikową stosować tylko do przykrywania żywności.
4. Nie używać papierowych talerzy.
5. Wyłącznie płytkie aluminiowe pojemniki bez pokrywki. Aluminium nie może stykać się ze ściankami wewnętrznymi.

Czyszczenie i konserwacja kuchenki

Czyszczenie jest zasadniczo jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.

Uwaga! Kuchenkę należy czyścić regularnie, usuwając wszelkie resztki. Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w czystości, jej powierzchnia może ulec zniszczeniu, **co może skrócić żywotność kuchenki a nawet doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.**

Uwaga! Czyszczenie należy wykonywać po uprzednim odłączeniu kuchenki od sieci. Wyjąć wtyczkę z gniazdka albo wyłączyć zasilanie w obwodzie zasilającym kuchenkę.

Nie używać żrących ani trących produktów czyszczących, czyścików, które rysują powierzchnię ani ostrych przedmiotów, ponieważ może to spowodować pojawienie się plam.

Nie używać urządzeń czyszczących pod ciśnieniem lub za pomocą strumienia.

Przód

Zazwyczaj wystarczy jedynie przetrzeć kuchenkę wilgotną ściereczką. Jeżeli jest bardzo zabrudzona, dodać kilka kropel płynu do mycia naczyń do wody, w której płukana jest ściereczka. Następnie wytrzeć kuchenkę do sucha.

W przypadku kuchenki z aluminiowym przodem należy stosować środki do mycia szyb i delikatną ściereczkę, która nie pozostawia strzępków. Wycierać przedni panel od jednego boku do drugiego, nie naciskając za mocno.

Osady kamienia, tłuszcz, skrobię i plamy z białka jaj należy usuwać na bieżąco. Tego typu zanieczyszczenia mogą powodować korozję.

Nie dopuszczać by do wnętrza kuchenki dostała się woda.

Wnętrze kuchenki

Po każdym użyciu wytrzeć ścianki wilgotną ściereczką, ponieważ jest to najłatwiejszy sposób na usunięcie ewentualnych plam lub odprysków, jakie mogły pojawić się wewnątrz.

W celu usunięcia bardziej uporczywych zabrudzeń można użyć delikatnego detergentu. **Nie stosować aerozoli do czyszczenia kuchenek ani żrących lub trących produktów czyszczących.**

Drzwiczki i przód kuchenki należy utrzymywać stale w czystości, aby drzwiczki mogły się prawidłowo zamykać i otwierać.

Nie dopuszczać by woda dostała się do otworów wentylacyjnych kuchenki mikrofalowej.

Co jakiś czas należy zdjąć obracany talerz i wspornik w celu wyczyszczenia dna komory kuchenki, szczególnie po wylaniu się jakiegoś płynu.

Nie uruchamiać kuchenki, jeżeli obracany talerz i jego wspornik nie są odpowiednio założone.

Jeżeli wnętrze kuchenki bardzo się zabrudzi, ustawić szklankę wody na obracanym talerzu i włączyć kuchenkę na 2-3 minuty, ustawiając maksymalną moc. Wytworzona w ten sposób para zmiękczy zabrudzenia, które będzie można wówczas łatwo usunąć delikatną ściereczką.
Nieprzyjemny zapach (np. po gotowaniu ryby) można w prosty sposób usunąć. Do szklanki wody dodać kilka kropel soku z cytryny lub octu. Aby wrząca woda się nie przelała, dodać jeszcze łyżeczkę kawy. Podgrzewać wodę przez 2-3 minuty na maksymalnej mocy mikrofal.

Czyszczenie i konserwacja kuchenki

Sufit komory kuchenki

Jeżeli sufit komory kuchenki zabrudzi się, można opuścić grill, aby ułatwić sobie czyszczenie.

Aby uniknąć ryzyka oparzenia, poczekać aż grill ostygnie przed opuszczeniem go.

Sposób postępowania:

1. Obrócić wspornik grilla o 180º **(1)**.
2. Delikatnie opuścić grill **(2)**. **Nie używać zbyt dużej siły, ponieważ można wówczas uszkodzić kuchenkę.**
3. Po wyczyszczeniu sufitu ustawić grill **(2)** w pierwotnym położeniu.

WAŻNA INFORMACJA: Wspornik grzejnika grilla **(1)** może się zupełnie odkręcić i wypaść. W takiej sytuacji trzeba wsunąć wspornik **(1)** do otworu w suficie komory kuchenki i przekręcić go o 90º w stronę elementu grzejnego grilla **(2)**.

Mikową pokrywę (3), znajdującą się w suficie, należy stale utrzymywać w czystości. Wszelkie pozostałości, jakie zbiorą się na pokrywie mogą spowodować awarię kuchenki lub iskrzenie.

Nie używać trących produktów czyszczących ani ostrych przedmiotów.

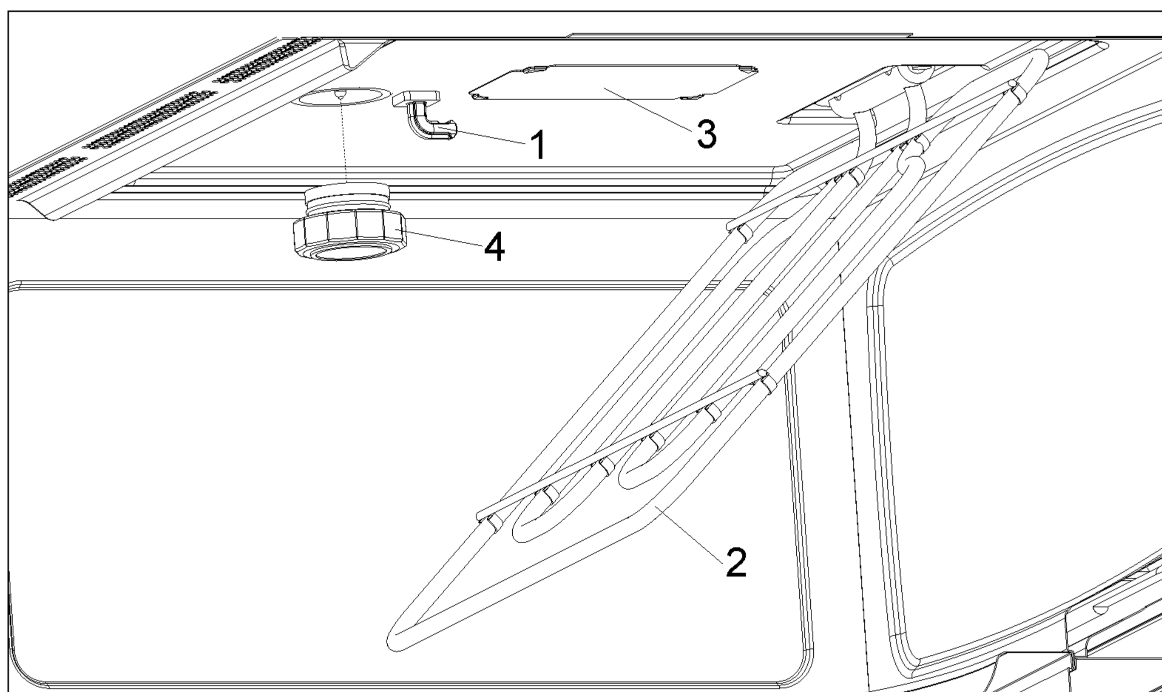
Ze względów bezpieczeństwa nie zdejmować mikowej pokrywy.

W suficie znajduje się osłona lampki **(4)**, którą można łatwo zdjąć do czyszczenia. W tym celu wystarczy ją odkręcić i umyć w wodzie z płynem do mycia naczyń.

Akcesoria

Akcesoria należy myć po każdym użyciu. W przypadku silnego zabrudzenia, najpierw namoczyć je w wodzie, po czym umyć za pomocą szczoteczki i gąbki. Akcesoria można także myć w zmywarce.

Należy dbać o to, by obracany talerz i jego wspornik były zawsze czyste. Nie uruchamiać kuchenki, jeżeli obracany talerz i jego wspornik nie są odpowiednio założone.



Co robić, kiedy kuchenka nie chce działać?

UWAGA! Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego serwisanta. Wykonywanie napraw przez osoby nieupoważnione przez producenta wiąże się z ryzykiem.

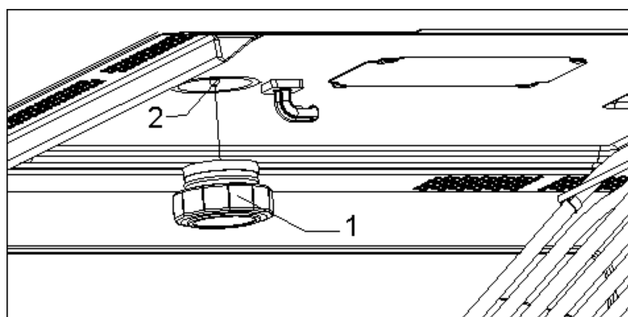
Następujące problemy można rozwiązać samemu, bez kontaktowania się z serwisem:

- **Wyświetlacz nie działa.** Sprawdzić, czy:
  - Nie został wyłączony zegar (patrz punkt „Ustawienia podstawowe”).
- **Przyciśnięcie przycisków nie powoduje żadnej reakcji kuchenki. Sprawdzić, czy:**
  - Nie została włączona blokada (patrz punkt „Ustawienia podstawowe”).
- **Kuchenka nie włącza się. Sprawdzić, czy:**
  - Wtyczka jest prawidłowo włożona do kontaktu.
  - Włączone jest zasilanie kuchenki.
  - Drzwiczki są dobrze zamknięte. Przy zamykaniu drzwiczek musi pojawić się słyszalne pstryknięcie.
  - Pomiędzy drzwiczkami a przodem kuchenki nie znalazły się jakieś ciała obce.
- **W czasie pracy kuchenki słychać jakieś dziwne odgłosy. Sprawdzić, czy:**
  - We wnętrzu kuchenki nie pojawiają się iskry powodowane przez metalowe przedmioty (zob. punkt nt. rodzajów naczyń i przyborów).
  - Naczynia lub przybory nie stykają się z wewnętrznymi ściankami kuchenki.
  - Wewnątrz kuchenki nie znalazły się jakieś sztućce lub przybory kuchenne.
- **Żywność nie podgrzewa się albo podgrzewa się bardzo powoli. Sprawdzić, czy:**
  - Przypadkowo nie zostało użyte naczynie metalowe.
  - Ustawiono prawidłowy czas i moc.
  - Żywność wstawiona do kuchenki nie ma niższej temperatury, albo nie jest jej więcej, niż zazwyczaj.
- **Żywność jest za gorąca, przesuszona lub przypalona. Sprawdzić, czy ustawiono prawidłowy czas i moc.**
- **Po zakończeniu gotowania słychać jakiś dziwny hałas. Jest to zupełnie normalne. Wentylator chłodzący pracuje jeszcze przez jakiś czas. Kiedy temperatura spadnie do odpowiedniego poziomu, wentylator wyłączy się samoczynnie.**
- **Wentylator włącza się, ale nie włącza się lampka wewnątrz kuchenki. Jeżeli wszystkie inne funkcje działają prawidłowo, prawdopodobnie przepaliła się żarówka. Można nadal korzystać z kuchenki.**

Wymiana żarówki

Aby wymienić żarówkę należy postępować w następujący sposób:

- Odłączyć kuchenkę od zasilania. Wyjąć wtyczkę z gniazdka albo wyłączyć zasilanie w obwodzie zasilającym kuchenkę.
- Odkręcić i zdjąć osłonę lampki **(1)**.
- Wyjąć halogenową żarówkę **(2)**. **Uwaga! Żarówka może być bardzo gorąca!**
- Włożyć nową żarówkę halogenową 12V / 10W. **Uwaga! Nie dotykać palcami szklanej części żarówki, ponieważ można ją w ten sposób uszkodzić.** Należy przestrzegać instrukcji producenta żarówki.
- Wkręcić osłonę lampki z powrotem na swoje miejsce **(1)**.
- Podłączyć kuchenkę z powrotem do zasilania.



Parametry techniczne

Opis funkcji

Funkcja		Moc mikrofal		Czynność
	Mikrofale		150 W	Powolne rozmrażanie delikatnej żywności; utrzymywanie dania w cieple.
			300 W	Gotowanie „na wolnym ogniu"; gotowanie ryżu. Szybkie rozmrażanie.
			550 W	Topienie masła. Podgrzewanie jedzenia dla niemowląt.
			750 W	Gotowanie warzyw i innych dań. Powolne gotowanie i podgrzewanie. Podgrzewanie i gotowanie niewielkich porcji. Podgrzewanie delikatnych dań.
			1000 W	Gotowanie i szybkie podgrzewanie płynów oraz dań gotowych.
	Mikrofale + Grill		150 W	Opiekanie.
			300 W	Grillowanie drobiu i mięsa.
			550 W	Gotowanie zapiekanek i dań z kołderką serową.
			750 W	Zachować ostrożność – danie może się przypalić.
			1000 W	Zachować ostrożność – danie może się przypalić.
	Grill	---	---	Przypiekanie.

Specyfikacje

- Napięcie pr. zmiennego .... 230-240 V / 50 Hz
- Wymagana moc .... 3300 W
- Moc grilla.. 1500 W
- Moc wyjściowa mikrofal.. 1000 W
- Częstotliwość mikrofal.. 2450 MHz
- Wymiary zewnętrzne (Szer x Wys x Gł) .... 595 × 455 × 472 mm
- Wymiary wewnętrzne (Szer x Wys x Gł) .... 420 × 210 × 390 mm
- Pojemność kuchenki .... 38 l
- Waga.. 35 kg

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy termékünket választotta! Biztosak vagyunk abban, hogy ez a kiváló minőségű anyagok felhasználásával készült mikrohullámú sütő mindenben megfelel majd igényeinek.

Kérjük, figyelmesen olvassa el jelen használati útmutató utasításait, mivel így biztosíthatja a legjobb eredményeket mikrohullámú sütőjének használata során.

KÉRJÜK, ŐRIZZE MEG A TERMÉK DOKUMENTÁCIÓJÁT, MERT KÉSŐBB SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

A használati útmutatót mindig tartsa kéznél. Ha kölcsönadja valakinek a mikrohullámú sütőt, mellékelje hozzá a használati útmutatót is!

Környezetvédelem

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás rendelkezik a zöld pont jelzéssel.

A csomagolóanyagokat, például a kartonból, polisztirolból és műanyagból készült csomagolást a megfelelő tárolókban helyezze el. Így biztos lehet abban, hogy a csomagolóanyagokat újrahasznosítják.

A használaton kívüli eszközök elhelyezése



A 2002/96/EK – az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak kezeléséről szóló – európai irányelvnek megfelelően az elektromos háztartási készülékeket nem szabad a háztartási hulladék közé helyezni.

Az elhasználódott eszközöket külön kell gyűjteni az alkotórészek anyagai begyűjtésének és újrahasznosításának optimalizálása, valamint az egészség és a környezet védelme érdekében. Minden ilyen terméken egy átlósan keresztben áthúzott hulladéktároló jelét kell elhelyezni az ilyen termékek külön történő gyűjtésére való figyelemfelhívás érdekében.

A használaton kívüli elektromos háztartási készülékek gyűjtőhelyeiről az önkormányzatnál vagy a vásárlás helyén kapható felvilágosítás.

A készülék használhatatlanságát a leadás előtt a tápkábel kihúzásával, elvágásával és kidobásával kell jelezni.

Tartalomjegyzék

Üzembe helyezési útmutató

Üzembe helyezés előtt

Ellenőrizze, hogy az adattáblán jelölt bemeneti feszültség megegyezik-e az Ön által használt fali csatlakozó feszültségével.

Nyissa ki a sütő ajtaját és **vegyen ki minden tartozékot**, majd csomagolja ki azokat.

Ne távolítsa el a sütő belsejének tetején lévő **csillámlemezt**! Ez a lemez gátolja meg, hogy zsír és ételmaradékok károsítsák a mikrohullámú generátort.

Figyelmeztetés! A sütő előlapját egy **védőfólia** boríthatja. A sütő első használata előtt óvatosan távolítsa el ezt a fóliát a sütő belsejétől kezdve.

Győződjön meg arról, hogy a sütő sérülésmentes-e. Ellenőrizze, hogy a sütő ajtaját megfelelően be lehet-e csukni és azt, hogy az ajtó belső oldala és a sütő előlapja nem sérült-e. Ha bármilyen sérülést észlel a sütőn, forduljon a műszaki ügyfélszolgálathoz.

NE HASZNÁLJA A SÜTŐT, HA a hálózati kábel vagy a dugó sérült, ha a sütő nem működik megfelelően, ill. megsérült vagy leejtették. Lépjen kapcsolatba a műszaki ügyfélszolgálattal.

Helyezze a sütőt sima és stabil felületre. Ne helyezze a sütőt hőforrások, rádió vagy tévé közelébe.

Üzembe helyezés közben figyeljen arra, hogy a tápkábel ne érintkezzen nedvességgel vagy éles szélű tárgyakkal a sütő mögött. A magas hőmérséklet a kábel károsodását okozhatja.

Figyelmeztetés: a sütő üzembe helyezése után győződjön meg arról, hogy eléri-e a csatlakozódugót.

Üzembe helyezés után

A sütő egyfázisú áramhoz való hálózati kábellel és csatlakozódugóval rendelkezik.

Ha a sütőt rögzített módon szeretné üzembe helyezni, akkor az üzembe helyezést műszaki szakembernek kell elvégeznie. Ebben az esetben a sütőt legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú, többpólusú kismegszakítóval rendelkező hálózatra kell csatlakoztatni.

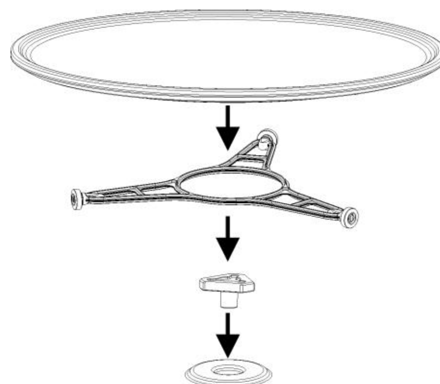
FIGYELMEZTETÉS: A SÜTŐT FÖLDELNI KELL.

A gyártó és a forgalmazó nem vállal felelősséget olyan személyi, állatokat ért sérülésekért vagy tulajdonban történt károkért, amelyek a használati útmutató figyelmen kívül hagyása miatt történtek.

A sütő csak akkor működik, ha az ajtó megfelelően be van csukva.

Az első használat után tisztítsa meg a sütő belsejét és a tartozékokat A sütő tisztítása és karbantartása című fejezetben leírtak alapján.

Helyezze a forgótányértartót a sütőtér közepére, majd tegye rá a forgótányérgyűrűt és magát a forgótányért úgy, hogy pontosan illeszkedjenek egymásba. A mikrohullámú sütő minden egyes használatakor győződjön meg arról, hogy a forgótányér és az egyes tartozékok a helyükön vannak-e. **A forgótányér mindkét irányban képes forogni.**



Az üzembe helyezés során kövesse a külön mellékelt utasításokat.

Biztonsági tudnivalók



- **Figyelmeztetés!** Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, főleg ha papír, műanyag vagy gyúlékony anyagot használ. Ezek az anyagok megéghetnek vagy meggyulladhatnak. TŰZVESZÉLY!
- **Figyelmeztetés!** Ha füstöt vagy tüzet észlel, a lángok megfékezése érdekében tartsa zárva az ajtót. Kapcsolja ki a sütőt és húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból vagy szüntesse meg a sütő áramellátását.
- **Figyelmeztetés!** Ne melegítsen tiszta alkoholt vagy alkoholtartalmú italokat a sütőben. TŰZVESZÉLY!
- **Figyelmeztetés!** Ne melegítsen lezárt edényekben lévő folyadékokat és ételeket, mert azok könnyen felrobbanhatnak.
- **Figyelmeztetés!** A berendezést csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személy (beleértve a gyermekeket is) csak akkor használhatja, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli őket vagy útmutatást biztosít a számukra. Ügyeljen a gyermekekre és biztosítsa, hogy ne játsszanak a berendezéssel.
- **Figyelmeztetés!** Ha a sütő kombinált üzemmóddal is rendelkezik (mikrohullámok és más sütési mód), akkor azt a gyermekek a magas hőmérséklet miatt csak felnőtt felügyelete mellett használhatják.
- **Figyelmeztetés!** A sütőt nem szabad használni, ha:

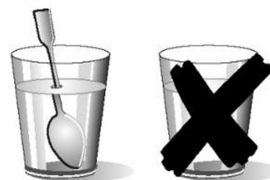
- az ajtó nincs megfelelően becsukva;
- az ajtó csuklói megsérültek;
- az ajtó és a sütő előlapja közötti felület megsérült;
- az ajtó üvege megsérült;
- ha a sütő belsejében annak ellenére gyakori jelenség az elektromos kisülés, hogy nincs benne fémből készült tárgy.

A sütőt **csak akkor lehet újból használni**, ha a műszaki ügyfélszolgálat szakembere megjavította azt.

- Használat közben a berendezés forró lesz. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
- Figyelmeztetés: A kézzel elérhető részek használat közben felforrósodhatnak. Tartsa távol a sütőtől a kisgyermekeket.
- A sütő ajtajának üvegét ne tisztítsa durva súrolószerekkel vagy éles fém kaparóeszközzel, mivel ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg összetöréséhez vezethetnek.

Vigyázat!

- **Bébiételek és -italok melegítésekor ne hagyja rajta az üvegeken és tárolóedényeken a kupakokat vagy fedeleket. A hő egyenletes elosztása érdekében az ételt melegítés után jól keverje el vagy rázza fel. Ellenőrizze az étel hőmérsékletét, mielőtt azt gyermekének adná. ÉGÉSVESZÉLY!**
- **Kis mennyiségű étel melegítésekor** a túlmelegedés vagy égés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a melegítés ideje ne legyen túl hosszú, teljesítménye pedig túl nagy. A kifli vagy zsemle például 3 perc alatt megéghet, ha túl magas teljesítményt választ ki.
- A grill funkciót csak a "csőben sütéshez” használja, és folyamatosan figyelje a sütőt. Ha valamelyik működési funkciót a grillezéssel együtt használja, akkor különösen ügyeljen az idő beállítására.
- Ügyeljen arra, hogy más elektromos készülékek hálózati kábele ne csípődjön be a forró ajtóba vagy sütőbe. A kábel szigetelése megolvadhat. **Rövidre zárás veszélye!**



Legyen óvatos, amikor folyadékokat melegít!

Ha a folyadékok (víz, kávé, tea, tej stb.) forráspontjuk közelében vannak a sütőben és hirtelen veszi ki őket, akkor előfordulhat, hogy kispriccelnek az edényből. SÉRÜLÉS- ÉS ÉGÉSVESZÉLY!

Ilyen helyzetek elkerülése érdekében folyadékok melegítésekor tegyen egy kiskanalat vagy üvegpálcát az edénybe.

Biztonsági tudnivalók

A sütő csak otthoni használatra alkalmas!

A sütőt csak ételek elkészítésére használja.

A következő utasítások betartásával kerülje el a sütő károsodását és más veszélyes helyzeteket:

- Ne kapcsolja be a sütőt a **forgótányértartó**, a **forgótányérgyűrű** és a megfelelő **tányér** nélkül.
- **Ne kapcsolja be a sütőt üresen.** Ha nincs étel a sütőben, akkor elektromos túltöltés fordulhat elő, ami a sütő károsodásához vezethet. KÁROSODÁSVESZÉLY!
- **Ha szeretné kipróbálni a sütő különböző programozási lehetőségeit,** helyezzen egy pohár vizet a sütőbe. A víz elnyeli a mikrohullámokat, így a sütő nem fog károsodni.
- Ne takarja el **a szellőzőnyílásokat**.
- Csak mikrohullámú sütőkhöz alkalmas **edényeket** használjon. Az edények mikrohullámú sütőben történő használata előtt ellenőrizze, hogy azok alkalmasak-e erre (lásd az edényfajtákról szóló részt).
- **Ne távolítsa el a sütő belsejének tetején lévő csillámlemezt!** ○Ez a lemez gátolja meg, hogy zsír és ételmaradékok károsítsák a mikrohullámú generátort.
- Ne hagyjon **gyúlékony anyagot** a sütő belsejében, mert az a sütő bekapcsolásakor eléghet.
- Ne használja a sütőt élelmiszerek **tárolására**.
- **Héjában levő tojást** és **egész főtt tojást** nem szabad a sütőben melegíteni, mivel felrobbanhatnak.
- Ne használja a sütőt **olajban sütésre**, mert a mikrohullámok által melegített olaj hőmérsékletét nem lehet szabályozni.
- **Égési sérülések elkerülése érdekében** az edények megfogásához és a sütő megérintéséhez mindig használjon sütőkesztyűt.
- **Ne nehezedjen és ne üljön rá a sütő nyitott ajtajára.** Ez károsíthatja a sütőt, főleg az ajtó csuklóit. Az ajtó legfeljebb 8 kg terhelést bír el.
- **A forgótányér és a sütőrácsok legfeljebb 8 kg terhelést bírnak el.** A sütő védelme érdekében ne lépje túl ezt a terhelést.

Tisztítás:

- **Figyelmeztetés!** Rendszeresen tisztítsa meg a mikrohullámú sütőt. Távolítson el minden ételmaradékot (lásd A sütő tisztítása című fejezetet). Ha a mikrohullámú sütőt nem tartja tisztán, felülete elhasználódhat, ez pedig **csökkentheti a sütő élettartamát és akár veszélyes helyzetet is okozhat.**
- Különösen az ajtó érintkezőfelületeit (a sütőtér elejét és az ajtók belülső részeit) tartsa tisztán a sütő megfelelő működésének érdekében.
- Kövesse A sütő tisztítása és karbantartása című fejezetben található utasításokat.

Javítások:

- **Figyelem – mikrohullámok! Nem szabad eltávolítani a sütő külső védőburkolatát.** A gyártó által fel nem jogosított személyek számára a javítási és karbantartási munkák kivitelezése veszélyes lehet.
- Ha a hálózati kábel megsérült, a veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a gyártónak vagy erre a feladatra feljogosított kereskedőnek, ill. szakembernek kell kicserélnie azt. Ehhez speciális szerszámok szükségesek.
- A javítási és karbantartási munkákat, különösen az áramot vezető alkatrészekét, csak a gyártó által felhatalmazott szakemberek végezhetik el.

A mikrohullámok előnyei

A hagyományos sütők esetében a fűtőelemek vagy gázégők által biztosított hő lassan jut el az étel külsejétől a belsejébe. Ilyenkor az energia többsége a levegő, a sütő és az étel edényének felmelegítése miatt kárba vész.

A mikrohullámú sütőben a hőt maga az étel generálja, és a hő az étel belsejétől indul a külseje felé. Nem keletkezik a levegő, a sütőtér vagy az edények (amennyiben ezek a mikrohullámú sütőben használhatók) melegítésére fordított hőveszteség, azaz csak az étel melegszik fel.

A mikrohullámú sütők a következő előnyökkel rendelkeznek:

1. Rövidebb sütési, ill. főzési idő; általában 75%-kal kevesebb időre van szükség, mint a hagyományos sütés esetében.
2. Különlegesen gyors ételkiolvasztás, ezáltal csökken a baktériumok kialakulásának lehetősége.
3. Energiamegtakarítás.
4. A rövidebb sütési, ill. főzési időnek köszönhetően az ételek tápértéke megmarad.
5. Könnyű tisztíthatóság.

A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámú sütőben egy magnetronnak nevezett magasfeszültségű vákuumcső található, amely az elektronikus energiát mikrohullámú energiává alakítja át. Ezeket az elektromágneses hullámokat egy hullámvezető irányítja a sütő belseje felé, majd egy fémreflektor vagy a forgótányér osztja el.

A sütő belsejében a mikrohullámok minden irányban terjednek, a fémfalak pedig visszaverik őket, s így azok eljutnak az ételbe.

Miért melegszik fel az étel?

A legtöbb étel tartalmaz vizet, a vízmolekulák pedig a mikrohullámok hatására rezegnek.

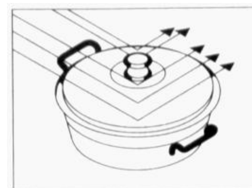
A molekulák súrlódása hőt termel, így növeli az étel hőmérsékletét is: kiolvasztja, megfőzi, megsüti vagy melegen tartja.

Mivel a hő az étel belsejében keletkezik, ezért:

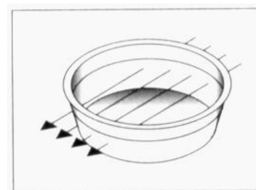
- az nagyon kevés folyadékkal, zsírral vagy olajjal főzhető, ill. süthető;
- a mikrohullámú sütőben a sütés, ill. főzés, a kiolvasztás és a melegítés sokkal gyorsabb, mint egy hagyományos sütőben;
- az ételben lévő vitaminok, ásványi anyagok és tápértékek megmaradnak;
- az étel természetes színe és aromája megmarad.

A mikrohullámok áthatolnak a porcelánon, üvegen, kartonon és műanyagon, de a fémen nem. Ezért ne használja a fémből készült vagy fém alkatrészekkel rendelkező edényeket a mikrohullámú sütőben.

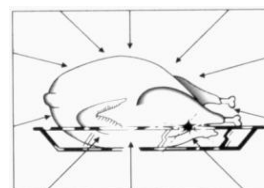
A mikrohullámokat a fém visszaveri...



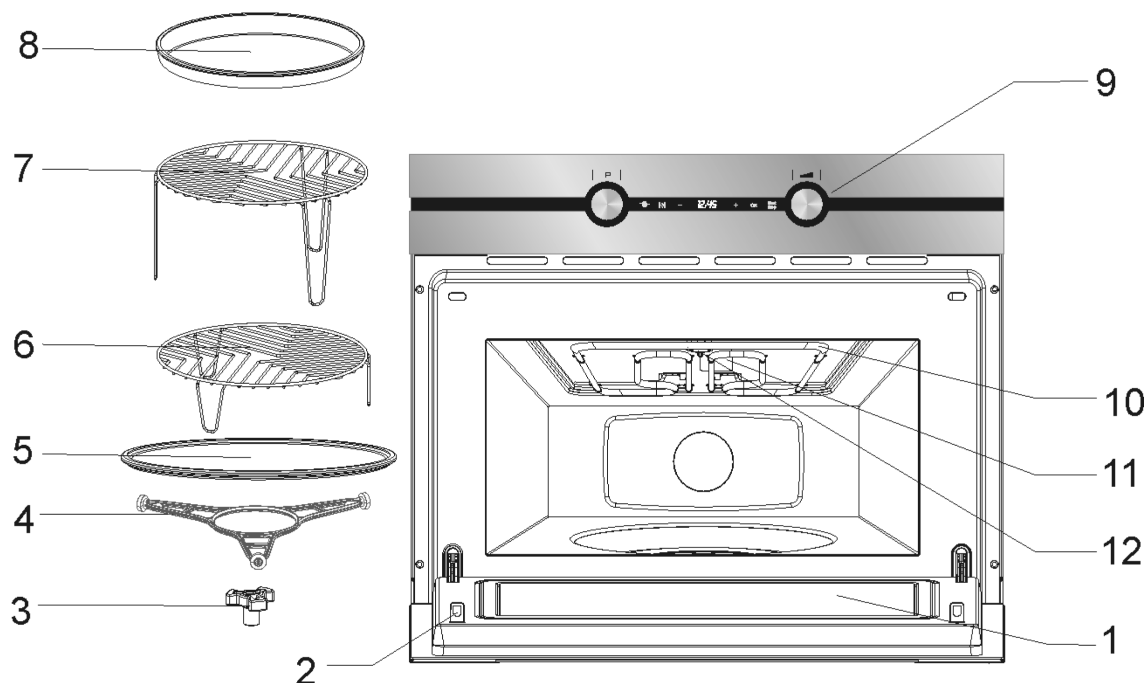
... de az üveg és a porcelán átengedi...



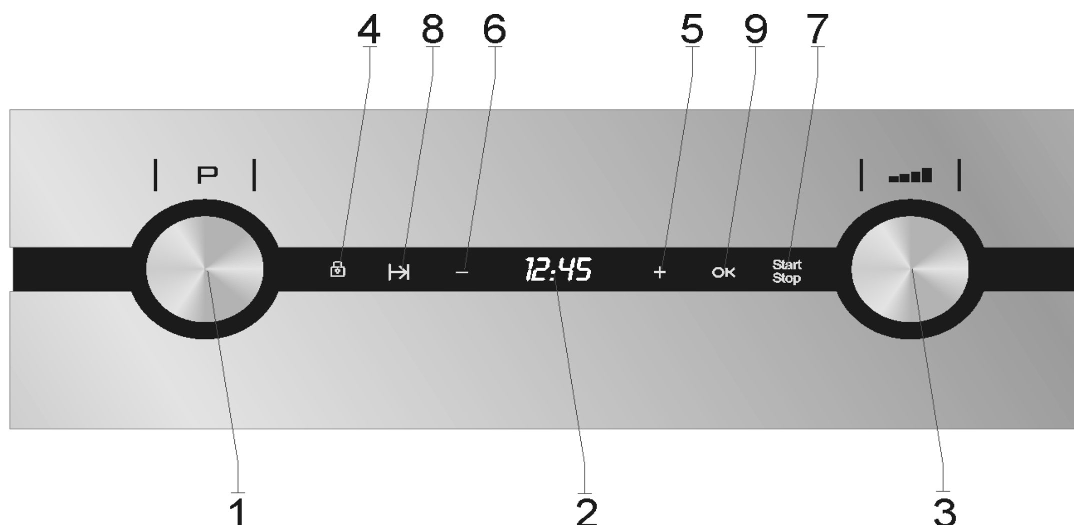
az étel pedig elnyeli azokat.



A mikrohullámú sütő leírása



1. – Ajtó üvege
2. – Reteszek
3. – Forgótányértartó
4. – Forgótányérgyűrű
5. – Forgótányér
6. – Alacsony grillrács
7. – Magas grillrács
8. – Pirítótányér
9. – Kezelőpult
10. – Grill
11. – Csillámlemez
12. – Világítóizzó



1. – Üzemmódválasztó
2. – Kijelző
3. – Teljesítményszabályozó gomb
4. – Gyerekzár
5. – “+” gomb
6. – ”-“ gomb
7. – Start/Stop gomb
8. – Időtartam gomb
9. – Megerősítés gomb

Alapbeállítások

Az időkijelzés beállítása

A mikrohullámú sütő hálózati kábelének csatlakoztatása vagy áramszünet után az óra kijelzője villogással jelzi, hogy a mutatott idő nem pontos. Az órát a következőképpen állíthatja be:



1. Nyomja le egyszerre a “+“ és a “-“ gombokat, amíg az órát jelző számok villogni kezdenek (ez a hálózati kábel csatlakoztatása vagy áramszünet után nem szükséges).
2. Az óra beállításához nyomja meg a “+” vagy a “-“ gombot.
3. Az óra beállításának jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot.
4. A percek beállításához nyomja meg a “+” vagy a “-“ gombot.
5. A percek beállításának jóváhagyásához nyomja meg az OK gombot.

Az időkijelzés elrejtése/megjelenítése



1. Az időkijelzés elrejtéséhez nyomja meg az OK gombot 3 másodpercig.
2. Az időkijelzés újbóli megjelenítéséhez ismét nyomja meg az OK gombot 3 másodpercig.

Alapbeállítások

Gyerekzár

A mikrohullámú sütő reteszelhető, így csak felhatalmazott személyek használhatják (tehát megakadályozható, hogy például gyermekek használják).

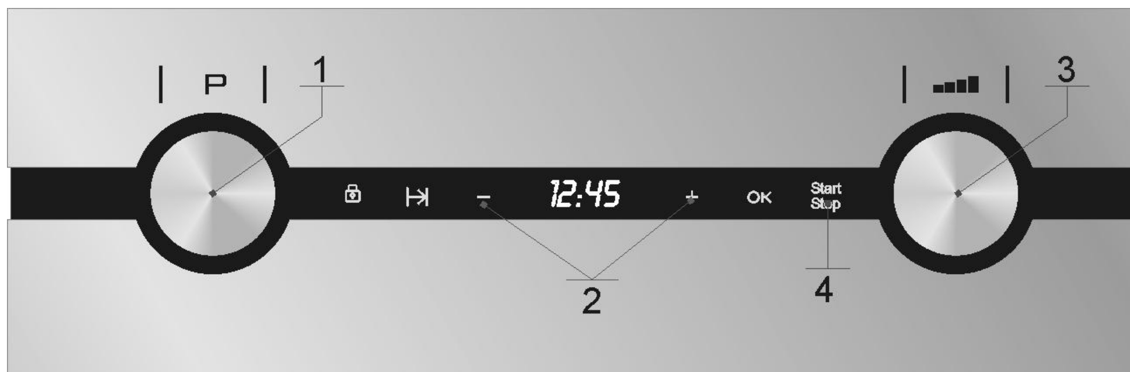


1. A sütő reteszeléséhez nyomja meg a gyerekzár gombot 3 másodpercig. A gyerekzár gomb kigyullad. Ezután bármely gomb megnyomásakor a kijelzőn megjelenik a „SAFE” (Biztonságos) felirat, és a sütő nem lép működésbe.
2. A sütő reteszelésének feloldásához ismét nyomja meg a gyerekzár gombot 3 másodpercig.

Alapműveletek

Mikrohullám

Ezt a műveletet zöldségek, burgonya, rizs, hal és hús megmelegítéséhez használja.



1. Forgassa a műveletválasztó gombot a mikrohullám állásba. Az időtartam gomb és a számok villognak.
2. A "+" és "-" gombok használatával válassza ki a szükséges időtartamot.
3. Forgassa a mikrohullám teljesítményszabályozó gombját a kívánt állásba (lásd a Műszaki jellemzők című fejezetet).
4. Nyomja meg a Start/Stop gombot. A sütés, ill. főzés megkezdődik.

Grill

Ezt a műveletet az ételek külsejének gyors megpirításához használja.



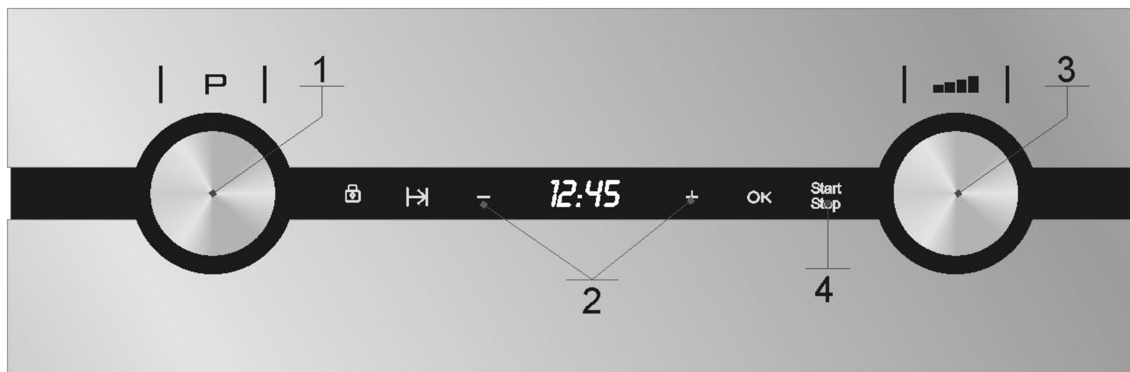
1. Fordítsa a műveletválasztó gombot grill állásba. Az időtartam gomb és a számok villognak.
2. A "+" és "-" gombok használatával válassza ki a szükséges időtartamot.
3. Nyomja meg a Start/Stop gombot. A sütés, ill. főzés megkezdődik.

   Megjegyzés: A mikrohullám teljesítményszabályozó gombja nem befolyásolja a grillezést.

Alapműveletek

Mikrohullámú sütés, ill. főzés + grillezés

Ezt a műveletet lasagne, csirke, burgonya és csőben sült ételek készítéséhez használja.



1. Forgassa a műveletválasztó gombot a mikrohullámú sütés, ill. főzés + grillezés állásba . Az időtartam gomb és a számok villognak.
2. A “+” és “-“ gombok használatával válassza ki a szükséges időtartamot.
3. Forgassa a mikrohullám teljesítményszabályozó gombját a kívánt állásba (lásd a Műszaki jellemzők című fejezetet).
4. Nyomja meg a Start/Stop gombot. A sütés, ill. főzés megkezdődik.

A sütő működése során...

A sütési, ill. főzési ciklus megszakítása

A sütési, ill. főzési folyamatot bármikor megszakíthatja a **Stop** gomb egyszeri megnyomásával vagy a sütő ajtajának kinyitásával.

Mindkét esetben:

- **A mikrohullámok kibocsátása azonnal megszakad.**
- A grillezés megszűnik, de a sütő **még mindig nagyon forró. Égésveszély!**
- Az időzítőóra automatikusan leáll és jelzi a hátramaradó időt.

Ekkor a következőket teheti:

1. megforgathatja vagy megkeverheti az ételt, hogy egyenletesen melegedjen.
2. megváltoztathatja a folyamat beállításait.

A folyamat újraindításához zárja be az ajtót és nyomja meg a **Start/Stop** gombot.

Beállítások módosítása

A sütő alábbi működési beállításait:

- az időt (a “+“ és “-“ gombokkal)
- a műveletet (a műveletválasztó gombbal)
- a teljesítményt (a mikrohullám teljesítményszabályozó gombjával)

a sütő működése közben is módosíthatja a sütési ill. főzési folyamat megszakításával, ha a megfelelő gombot egyszerűen az új értékre állítja.

A sütési, ill. főzési ciklus törlése

A sütési, ill. főzési folyamat törléséhez nyomja meg a **Start/Stop** gombot.

Sütési, ill. főzési ciklus vége

A folyamat végén három hangjelzés szólal meg, a kijelzőn pedig a következő felirat olvasható: **„End” (Vége)**.

Kiolvasztás

Ételek kiolvasztásához válassza ki a Mikrohullám műveletet a következő teljesítményfokozatok egyikével:

Állás	Teljesítményfokozat	Teljesítmény
	Kiolvasztás / melegen tartás	150 W
	Kiolvasztás	300 W

Az alábbi táblázat az étel hőmérsékletének egyenletes eloszlása érdekében a különböző fajtájú és súlyú ételek kiolvasztási és pihentetési idejét és ezzel kapcsolatos javaslatokat tartalmazza.

Étel	Súly (g)	Kiolvasztási idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Javaslat
Borjúhús, sertéshús, marhahús mennyisége	100	2-3	5-10	Fordítsa meg egyszer
	200	4-5	5-10	Fordítsa meg egyszer
	500	10-12	10-15	Fordítsa meg kétszer
	1000	21-23	20-30	Fordítsa meg kétszer
	1500	32-34	20-30	Fordítsa meg kétszer
	2000	43-45	25-35	Fordítsa meg háromszor
Gulyás	500	8 -10	10-15	Fordítsa meg kétszer
	1000	17-19	20-30	Fordítsa meg háromszor
Darált hús	100	2-4	10-15	Fordítsa meg kétszer
	500	10-14	20-30	Fordítsa meg háromszor
Kolbász	200	4-6	10-15	Fordítsa meg egyszer
	500	9-12	15-20	Fordítsa meg kétszer
Szárnyas (adagok)	250	5-6	5-10	Fordítsa meg egyszer
Csirkehús	1000	20-24	20-30	Fordítsa meg kétszer
Jérce	2500	38-42	25-35	Fordítsa meg háromszor
Halfilé	200	4-5	5-10	Fordítsa meg egyszer
Pisztráng	250	5-6	5-10	Fordítsa meg egyszer
Garnélarák	100	2-3	5-10	Fordítsa meg egyszer
	500	8-11	15-20	Fordítsa meg kétszer
Gyümölcs	200	4-5	5-10	Fordítsa meg egyszer
	300	8-9	5-10	Fordítsa meg egyszer
	500	11-14	10-20	Fordítsa meg kétszer
Kenyér	200	4-5	5-10	Fordítsa meg egyszer
	500	10-12	10-15	Fordítsa meg egyszer
	800	15-17	10-20	Fordítsa meg kétszer
Vaj	250	8-10	10-15	
Krémsajt	250	6-8	10-15	
Tejszín	250	7-8	10-15	

Kiolvasztás

Általános útmutató a kiolvasztáshoz

1. Kiolvasztáshoz csak olyan edényeket használjon, amelyek mikrohullámú sütőben használhatók (porcelán, üveg, műanyag).
2. A kiolvasztási műveletre vonatkozó súlyok és a táblázat adatai nyers élelmiszerekre vonatkoznak.
3. A kiolvasztás ideje az étel mennyiségétől és vastagságától függ. Az étel lefagyasztásakor tartsa szem előtt annak kiolvasztását is. Ezért az edényben egyenletesen ossza el az ételt.
4. Az ételt a lehető legjobb elosztásban rendezze el a sütőben: A halak legvastagabb része vagy a csirke combja kifelé álljon. Az étel kényesebb részeit alufóliával védheti. **Fontos:** Az alufólia ne érintkezzen a sütőtér belső falával, mivel ez elektromos kisüléshez vezethet.
5. A vastagabb ételeket többször meg kell fordítani.
6. Próbálja a fagyasztott ételt a lehető legegyenletesebben elrendezni, hiszen a keskeny és vékony részek hamarabb kiolvadnak, mint a vastag és széles részek.
7. Ne olvassza ki teljesen a zsírban gazdag ételeket, például a vajat, krémsajtot és tejszínt. Szobahőmérsékleten tartva pár percen belül felhasználhatókká válnak. A fagyasztott tejszínt használat előtt keverje össze.

.

8. A szárnyasokat helyezze egy felfordított tálra, hogy a hús leve könnyebben elfolyjon.
9. A kenyeret csomagolja szalvétába, hogy ne száradjon ki túlságosan.
10. A fagyasztott ételeket csomagolja ki és ne felejtse el eltávolítani a fémcímkéket sem. A fagyasztóban a fagyasztott étel tárolására használt és a mikrohullámú sütőben kiolvasztásra és sütésre ill. főzésre is használható edények esetén csak le kell vennie az edény tetejét. Minden más esetben olyan edénybe helyezze az ételt, amely mikrohullámú sütőben is használható.
11. A leginkább a szárnyasok esetében előforduló, kiolvasztás utáni levet öntse ki. Az ilyen leveknek nem szabad más ételekkel érintkezniük.
12. A kiolvasztási művelet során gondoljon arra, hogy az ételnek pihentetési időre is szüksége van a teljes kiolvadáshoz.

Sütés, ill. főzés mikrohullámú sütővel

Figyelmeztetés! A mikrohullámú sütő használata előtt olvassa el a „Biztonsági tudnivalók” című fejezetet.

A mikrohullámú sütővel történő sütéshez, ill. főzéshez kövesse az alábbi útmutatást:

- **Héjjal** vagy **bőrrel** rendelkező ételek (pl. alma, paradicsom, burgonya, kolbász) melegítése vagy sütése, ill. főzése esetén a szétrobbanás megakadályozása érdekében **lyukassza át** azokat. Elkészítés előtt vágja fel az ételt.
- Az edények mikrohullámú sütőben történő használata előtt ellenőrizze, hogy azok alkalmasak-e erre (lásd az edényfajtákról szóló részt).
- Alacsony nedvesség tartalmú ételek készítésénél (pl. kenyér kiolvasztásánál, kukorica pattogtatásánál stb.) a párolgási folyamat nagyon gyorsan megy végbe. Ilyenkor a sütő úgy viselkedik, mintha üres volna, és az étel megéghet. Ilyen esetben a sütő és az edény is sérülhet. Ezért a sütési ill. főzési időt a feltétlenül szükségesre állítsa be, és mindig figyeljen oda sütési ill. főzési folyamatra.
- A mikrohullámú sütőben nem lehet nagy mennyiségű olajat melegíteni (**olajban sütés**).
- Távolítsa el a **félkész ételek** csomagolását, mert az nem minden esetben hőálló. Kövesse az étel gyártójának útmutatását.
- **Ha több edényt használ egyszerre**, mondjuk csészéket, egyformán helyezze el azokat a forgótányéron.
- Ne használjon fémcsipesszel ellátott **műanyag zacskókat**. Használjon inkább műanyag csipeszeket. A zacskót lyukassza ki több helyen, hogy a gőz eltávozhasson.
- Ételek melegítésekor vagy sütésénél, ill. főzésénél ellenőrizze, hogy hőmérsékletük **eléri-e a 70°C-t.**
- Sütés, ill. főzés közben **gőz** csapódhat le a sütő ajtajának üvegén és idővel csepegni kezdhet. Ez természetes folyamat, és alacsony szobahőmérséklet esetén feltűnőbb lehet. Ez azonban nem befolyásolja a sütő biztonságos működését. A sütés, ill. főzés befejeztével takarítsa le a lecsapódott vizet.
- Folyadékok melegítésekor használjon **nagy szájnyílású edényeket**, hogy a gőz minél könnyebben távozhasson.

Az ételeket mindig az utasításoknak megfelelően készítse el, és vegye figyelembe a táblázatban megadott főzési, ill. sütési időket és teljesítményfokozatokat.

Tartsa szem előtt, hogy a megadott számadatok csak tájékoztató jellegűek, és az étel kezdeti állapotától, hőmérsékletétől, nedvességtartalmától és fajtájától is függnek. Célszerű az időket és teljesítményfokozatokat az adott állapotnak megfelelően beállítani. Az adott étel jellegétől függően lehet, hogy növelni vagy csökkenteni kell a sütési, ill. főzési időket vagy a teljesítményfokozatokat.

Sütés, ill. főzés mikrohullámmal...

1. Minél nagyobb az étel mennyisége, annál hosszabb a sütési, ill. főzési idő. Ügyeljen a következőkre:
   - Dupla mennyiség » dupla idő
   - Fele mennyiség » fele idő
2. Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál hosszabb a sütési ill. főzési idő.
3. A magas folyadéktartalmú ételek gyorsabban melegednek.
4. A sütés, ill. főzés egyenletesebb lesz, ha az étel is egyenlően van elhelyezve a forgótányéron. Ha forgótányér külső részére nagy sűrűségű ételt, középső részére pedig kisebb sűrűségűt helyez, különböző fajtájú ételeket egyszerre melegíthet.
5. A sütő ajtaját bármikor kinyithatja. Ilyenkor a sütő automatikusan kikapcsol. A mikrohullámok csak akkor indulnak be újra, ha becsukja az ajtót és megnyomja a Start gombot.
6. A lefedett ételeknek kevesebb sütési időre van szükségük, és jobban megőrzik jellemzőiket. A használt fedőknek át kell engedniük a mikrohullámokat és a gőz eltávozását lehetővé tevő apró lyukakkal kell rendelkezniük.

Sütés ill. főzés mikrohullámú sütővel

Táblázatok és javaslatok – zöldségek sütése, ill. főzése

Étel	Mennyiség (g)	Hozzáadott folyadék	Teljesítmény (watt)	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Karfiol	500	100 ml	750	9-11	2-3	Szedje apró rózsákra.
Brokkoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Vágja szeletekre.
Gomba	250	25 ml	750	6-8	2-3	Fordítsa meg egyszer, fedje le.
Borsó és répa	300	100 ml	750	7-9	2-3	Vágja kockára vagy szeletekre. Fedje le. Fordítsa meg egyszer.
Fagyasztott répa	250	25 ml	750	8-10	2-3	
Burgonya	250	25 ml	750	5-7	2-3	Hámozza meg, vágja egyforma darabokra. Fedje le, fordítsa meg egyszer.
Paprika	250	25 ml	750	5-7	2-3	Vágja darabokra vagy szeletekre. Fedje le. Fordítsa meg egyszer.
Póréhagyma	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Fagyasztott kelbimbó	300	50 ml	750	6-8	2-3	Fedje le. Fordítsa meg egyszer.
Savanyúkáposzta	250	25 ml	750	8-10	2-3	Fedje le. Fordítsa meg egyszer.

Táblázatok és javaslatok – halak készítése

Étel	Mennyiség (g)	Teljesítmény (watt)	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Halfilé	500	550	10-12	3	Főzze lefedve. A főzési idő felénél fordítsa meg.
Egész hal	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Főzze lefedve. A főzési idő felénél fordítsa meg. Célszerű a hal kisebb méretű széleit lefedni.

Grillezés

A legjobb minőségű grillezés érdekében használja a sütőhöz kapott grillrácsot.

A grillrácsot úgy helyezze be, hogy egy ponton se érintkezzen a sütőtér fémfelületeivel, mert olyankor elektromos kisülés veszélye áll fenn, ami károsíthatja a sütőt.

FONTOS TUDNIVALÓK:

1. A mikrohullámú grillezés első használatakor füstöt és furcsa szagokat észlelhet, amelyek a sütő gyártásakor használt olajtól származnak.
2. Grillezés közben a sütő ajtajának üvege felforrósodik. **A gyermekeket tartsa távol a sütőtől.**
3. Grillezés közben a sütőtér falai és a grillrács felforrósodik. Használjon sütőkesztyűt.
4. Ha a grillt hosszabb ideig használja, előfordulhat, hogy a biztonsági termosztát működésbe lép és a sütő részei időlegesen kikapcsolnak.
5. **Fontos!** Ha edényben szeretné az ételeket grillezni vagy sütni, ill. főzni, ellenőrizze, hogy az edény használható-e mikrohullámú sütőben. Lásd az edényfajtákról szóló részt.
6. Grillezés közben előfordulhat, hogy zsír fröccsen a sütő részeire, és megég. Ez teljesen normális helyzet, és nem jelent működési hibát.
7. A sütés, ill. főzés befejeztével tisztítsa meg a sütő belsejét és a tartozékokat, hogy az ételmaradékok nehogy megkérgesedjenek.

Sütés ill. főzés a grillezővel

Táblázatok és javaslatok – grillezés mikrohullám nélkül

Hal	Mennyiség (g)	Idő (perc)	Útmutatás
Hal			
Sügér Szardínia/morgóhal	800 6-8 hal	18-24 15-20	Kenje be vékonyan vajjal. A sütési idő felénél fordítsa meg és fűszerezze be.
Hús			
Kolbász	6-8 darab	22-26	A sütési idő felénél szurkálja be és fordítsa meg.
Fagyasztott hamburger	3 darab	18-20	Fordítsa meg kétszer vagy háromszor
Sovány sertéskaraj (kb. 3 cm vastag)	400	25-30	Locsolja olajjal, félidőben fordítsa meg.
Egyéb			
Pirítós	4 darab	1½-3	Figyelje a pirulást, fordítsa meg.
Melegszendvicsek	2 darab	5-10	Figyelje a pirulást.

Melegítse elő a grillt 2 percig. Ellenkező utasítás hiányában használja a sütőrácsot. Helyezze a rácsot egy edényre, hogy a víz és a zsír oda csöpögjön.

A megadott sütési, ill. főzési idők csak jelzésértékűek, és az étel összetételétől, mennyiségétől és a kívánt eredménytől függően eltérhetnek. A halak és húsok akkor lesznek ízletesek, ha grillezés előtt növényi olajjal és fűszerekkel keni be, és néhány óráig állni hagyja azokat. Grillezés után az ételeket csak sózza.

A kolbászok nem robbannak fel, ha grillezés előtt villával megszurkálja őket.

A sütési, ill. főzési idő felének letelte után ellenőrizze az ételt, és szükség esetén fordítsa meg.

Különösen jól használható a grill vékony húsok és halak sütésére. A vékony húsokat csak egyszer kell megfordítani, a vastagabbakat pedig többször.

Sütés ill. főzés a grillezővel

Táblázatok és javaslatok – mikrohullámú sütés, ill. főzés + grillezés

A mikrohullámú és grillező művelet a legalkalmasabb ételek gyors sütéséhez, ill. főzéséhez és egyidejű megpirításához. Akár sajttal bevont ételeket is grillezhet és süthet, ill. főzhet. A mikrohullámú és a grillsütő egyszerre működik. A mikrohullám megsüti, a grill pedig megpirítja az ételt.

Étel	Mennyiség (g)	Edény	Teljesítmény (watt)	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)
Tészta, sajttal a tetején	500	Lapos edény	300	12-17	3-5
Burgonya, sajttal a tetején	800	Lapos edény	550	20-22	3-5
Lasagne	kb. 800	Lapos edény	550	15-20	3-5
Grillezett krémsajt	kb. 500	Lapos edény	300	18-20	3-5
2 friss csirkecomb (grillezett)	Egyenként 200	Lapos edény	300	10-15	3-5
Csirkehús	kb. 1000	Lapos és széles edény	300	35-40	3-5
Hagymaleves, sajttal a tetején	2 x 200 g csészékben	Leveses edény	300	2-4	3-5

Egy edénynek a sütőben történő használata előtt győződjön meg annak mikrohullámú sütőbeli alkalmazhatóságáról. Csak olyan edényeket használjon, amelyek alkalmasak a mikrohullámú sütőben történő használatra.

A kombinált műveletnél használt edénynek alkalmasnak kell lennie mikrohullámú és grillhasználatra is. Lásd az edényfajtákról szóló részt.

Tartsa szem előtt, hogy a megadott számadatok csak tájékoztató jellegűek, és az étel kezdeti állapotától, hőmérsékletétől, nedvességtartalmától és fajtájától is függnek.

Ha a sütési idő alatt az étel nem pirult meg kellően, tegye vissza a grill alá további 5-10 percre.

Tartsa be a pihentetési időt, és ne felejtse el megfordítani a húsokat.

Ellenkező utasítás hiányában a sütéshez, ill. főzéshez használja a forgótányért.

A táblázatban megadott értékek a még hideg sütőtérre vonatkoznak (nincs szükség előmelegítésre).

Milyen edények használhatók?

Mikrohullámú sütési, ill. főzési művelet

A mikrohullámú művelet esetén tartsa szem előtt, hogy a fémfelületek visszaverik a mikrohullámokat. Az üveg, porcelán, agyag, műanyag és papír viszont átengedi a mikrohullámokat.

Ezért a **fémből készült serpenyőket, edényeket vagy fém alkatrészekkel, ill. díszítéssel rendelkező edényeket ne használja a mikrohullámú sütőben**. A **fémdíszítéssel vagy -tartalommal** (pl. ólomkristály) rendelkező üveg- és agyagedényeket nem szabad mikrohullámú sütőben használni.

A mikrohullámú sütőben használható edények üvegből, hőálló porcelánból vagy agyagból, esetleg hőálló műanyagból készülnek. A nagyon vékony, törékeny üvegből vagy porcelánból készült edényeket csak rövid ideig használja (pl. melegítéshez).

A forró étel a hőt átadja az edényeknek, így az nagyon forróvá válhat. Ezért mindig használjon **sütőkesztyűt!**

A használni kívánt edények kipróbálása

Tegye a használni kívánt edényt a sütőbe 20 másodpercre a legnagyobb mikrohullámú teljesítménynél. Ha ekkor az edény hideg vagy épp csak langyos, akkor a sütőben használható. Ha viszont nagyon felmelegszik vagy elektromos kisülést okoz, akkor nem lehet mikrohullámú sütőben használni.

Grillezési művelet

A grillezési művelethez csak olyan edényeket használjon, amelyek a 300 °C-os hőmérsékletet is bírják.

Műanyag edények nem használhatók grillezéshez.

Mikrohullámú sütési, ill. főzési + grillezési művelet

A mikrohullámú sütési, ill. főzési + grillezési művelet esetén csak a mikrohullámú sütésre, ill. főzésre és a grillezésre egyaránt alkalmas edényt szabad használni.

Alumíniumedények és alufólia

Az alumíniumedényekben tárolt vagy alufóliába csomagolt félkész ételeket a következők figyelembevételével lehet a mikrohullámú sütőben elkészíteni:

- Tartsa be a gyártó csomagoláson található javaslatait.
- Az alumíniumedények nem lehetnek 3 cm-nél magasabbak, és nem érhetnek hozzá a sütőtér falaihoz (**legkisebb távolság: 3 cm**). Távolítsa el az alumíniumfedőket.
- Helyezze az alumíniumedényt közvetlenül a forgótányérra. Ha használja a sütőrácsot, az edényt porcelántányérra téve helyezze rá. Ne tegye az edényt közvetlenül a sütőrácsra!
- A sütési idő ilyenkor hosszabb, mivel a mikrohullámok csak felülről érik az ételt. Bizonytalanság esetén csak mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.
- Kiolvasztásnál az alufólia a mikrohullámok visszaverésére használható. A kényesebb ételek, például szárnyasok vagy darált hús, az illető részek, ill. szélek letakarásával védhetők a túlzott hőhatásoktól.
- **Fontos:** Az alufólia nem érintkezhet a sütőtér belsejével, mivel ez elektromos kisüléshez vezethet.

Fedők

Fedőnek célszerű üvegből vagy műanyagból készült fedőket vagy celofánt használni, mert:

1. ezzel megelőzhető a túlzott párolgás (főleg hosszú főzési idő esetén);
2. a főzési idők rövidebbek lesznek;
3. az étel nem szárad ki;
4. megmarad az aroma.

A fedőn legyenek lyukak vagy nyílások, hogy ne legyen túl nagy a nyomás. A műanyag zacskókat szintén ki kell nyitni. A cumisüvegeket vagy bébiételt tartalmazó üvegeket és a hasonló edényeket tetejük, ill. fedelük nélkül tegye a sütőbe, mert ellenkező esetben felrobbanhatnak.

Milyen edények használhatók?

Edények táblázata

Az alábbi táblázat általános tudnivalókat tartalmaz az egyes műveleteknél használható edények fajtáiról.

Művelet / Edényfajta	Mikrohullámú sütés, ill. főzés		Grillezés	Mikrohullámú sütés, ill. főzés + grillezés
	Kiolvasztás / melegítés	Sütés, ill. főzés		
Üveg és porcelán 1) Otthoni használat, nem tűzálló, mosogatógépben tisztítható	igen	igen	nem	nem
Mázas porcelán Tűzálló üveg és porcelán	igen	igen	igen	igen
Porcelán, agyagedény 2) Mázas vagy máz nélküli, fémdíszítés nélkül	igen	igen	nem	nem
Agyagedények 2)				
Mázas	igen	igen	nem	nem
Máz nélkül	nem	nem	nem	nem
Műanyag edények 2)				
100 °C-ig hőálló	igen	nem	nem	nem
250 °C-ig hőálló	igen	igen	nem	nem
Műanyag fóliák 3)				
Műanyag élelmiszerfólia	nem	nem	nem	nem
Celofán	igen	igen	nem	nem
Papír, karton, sütőpapír 4)	igen	nem	nem	nem
Fém				
Alufólia	igen	nem	igen	nem
Alumíniumcsomagolások 5)	nem	igen	igen	igen
Tartozékok (sütőrács)	nem	nem	igen	igen

1. Arany- vagy ezüstfóliás perem nélkül; nem ólomkristály.
2. Kövesse a gyártó útmutatását!
3. A zacskók lezárására ne használjon fémcsipeszt. Lyukassza ki a zacskókat több helyen. A fóliát csak az étel letakarására használja.
4. Ne használjon papírtányért.
5. Csak lapos alumínium edényeket használjon fedél nélkül. Az alumínium nem érintkezhet a sütőtér falával.

A sütő tisztítása és karbantartása

Az általában szükséges egyetlen karbantartási tevékenység a tisztítás.

Figyelmeztetés! Rendszeresen tisztítsa meg a mikrohullámú sütőt, és az összes ételmaradékot távolítsa el. Ha a mikrohullámú sütőt nem tartja tisztán, felületei elhasználódhatnak, ez pedig **csökkentheti a sütő élettartamát és akár veszélyes helyzetet is okozhat.**

Figyelmeztetés! Tisztítás során a sütő legyen kikapcsolva. Húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból vagy kapcsolja le a sütő áramkörét.

Ne használjon agresszív vagy koptató tisztítószereket, a felületeket karcoló súrolókefét vagy éles tárgyakat, mert foltot hagyhatnak.

Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Előlap

Általában elegendő, ha a sütőt nedves kendővel tisztítja. Ha nagyon elszennyeződött, tegyen a tisztítóvízbe néhány csepp mosogatószert. Ezután törölje le a sütőt száraz kendővel.

Alumínium előlapú sütő esetén használjon ablaktisztító szert és nem szálazódó puha kendőt. Törölje végig a felületet nagyobb erő kifejtése nélkül.

A vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje által okozott foltokat azonnal távolítsa el. Ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.

Ne hagyja, hogy víz kerüljön a sütőbe.

A sütő belseje

A sütő minden egyes használata után nedves kendővel tisztítsa meg a sütő falait, mivel így a legegyszerűbb eltávolítani a kifröccsenő és falra ragadó ételmaradékokat a sütő belsejéből.

A nehezebben eltávolítható szennyeződésekhez használjon enyhe tisztítószert. **Ne használjon sütőtisztító permetet vagy más agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.**

Tartsa mindig nagyon tisztán a sütő ajtaját és előlapját, hogy az ajtó mindig megfelelően nyíljon és záródjon.

Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a mikrohullámú sütő szellőzőnyílásaiba.

Rendszeresen vegye ki a forgótányért és annak tartóját, tisztítsa meg a sütőtér alját, főleg ha valamilyen folyadék kicsordult.

Ne kapcsolja be a sütőt, ha a forgótányér és annak tartója nincs a helyén.

Ha a sütőtér nagyon szennyezett, helyezzen egy pohár vizet a forgótányérra és 2-3 percre kapcsolja be a mikrohullámú sütőt a legnagyobb teljesítményre. A keletkezett gőz hatására a szennyeződés felpuhul és puha kendő segítségével könnyen eltávolítható.
Könnyen megszabadulhat a kellemetlen szagoktól (pl. hal sütése után). Tegyen néhány csepp citromlevet vagy ecetet egy csésze vízbe. Tegyen a csészébe egy kiskanálnyi kávét, hogy megakadályozza a víz kifutását. Forralja a vizet 2-3 percig a legnagyobb teljesítményen.

A sütő tisztítása és karbantartása

A sütő teteje

Ha a sütő teteje szennyeződött, a tisztítás megkönnyítése érdekében a grillező lejjebb engedhető.

Az égésveszély elkerülése érdekében a leengedés előtt várja meg, míg a grill kihűl.

A következőképpen járjon el:

1. Forgassa el a grillrácstartót 180º-kal **(1)**.
2. Engedje le lassan a grillrácsot **(2)**. **Ne fejtsen ki túl nagy erőt, különben károsodást okozhat.**
3. A sütő tetejének megtisztítása után helyezze vissza a rácsot **(2)** a helyére az előző lépést megismételve.

FONTOS FIGYELMEZTETÉS: A forgatás hatására a grillrácstartó **(1)** leeshet. Ha ez bekövetkezne, tegye vissza a grillrácstartót **(1)** a megfelelő nyílásba a sütőtér tetején, és forgassa el 90º-kal, hogy a grillrács **(2)** felé nézzen.

Mindig tartsa tisztán a sütőtér tetején levő csillámlemezt (3). A csillámlemezen felgyülemlett ételmaradékok károsodást és szikrákat okozhatnak.

Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy éles tárgyakat.

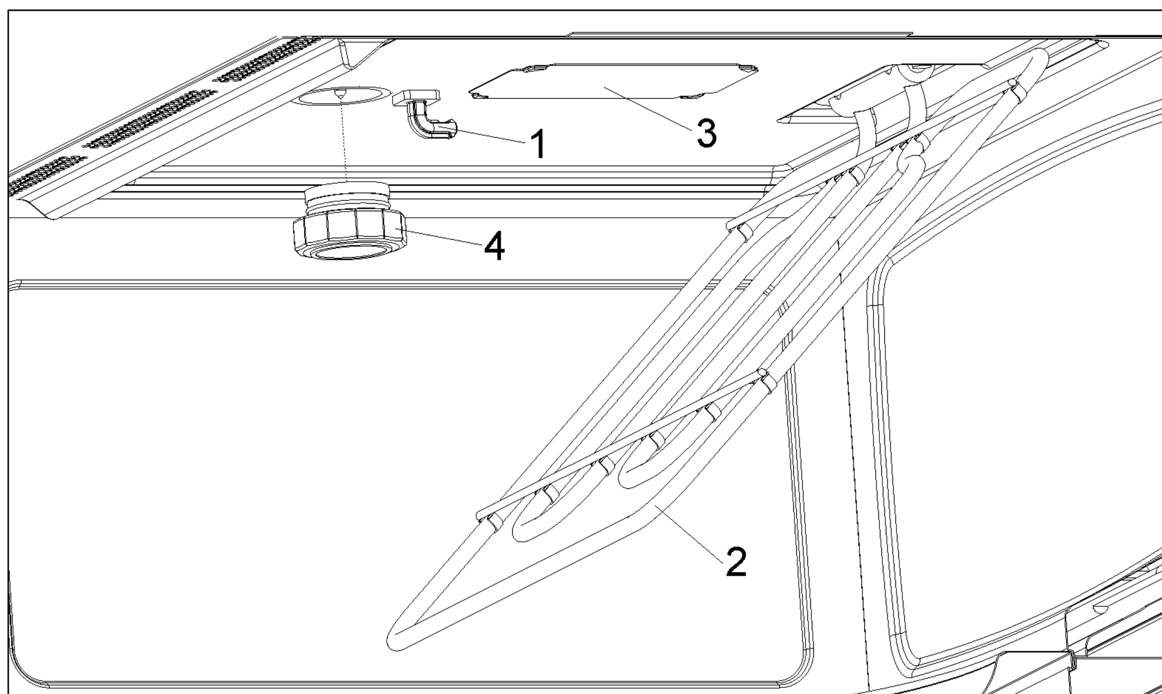
A kockázatok elkerülése érdekében ne távolítsa el a csillámlemezt.

A lámpa üvegburkolata **(4)** a sütőtér mennyezetén van, és tisztítás céljából könnyen eltávolítható. Ennek érdekében csavarozza ki, majd vízzel és mosogatószerrel tisztítsa meg.

Tartozékok

A tartozékokat minden használat után tisztítsa meg. Ha nagyon szennyezettek, először áztassa be, majd kefe vagy szivacs segítségével tisztítsa meg azokat. A tartozékok mosogatógépben is elmoshatók.

Ügyeljen arra, hogy a forgótányér és annak tartója mindig tiszta legyen. Ne kapcsolja be a sütőt, ha a forgótányér és annak tartója nincs a helyén.



Mi a teendő, ha a sütő nem működik?

FIGYELMEZTETÉS! A készüléken bármilyen javítást csak képzett szakember végezhet. A gyártó által fel nem hatalmazott személy által végzett javítás veszélyes.

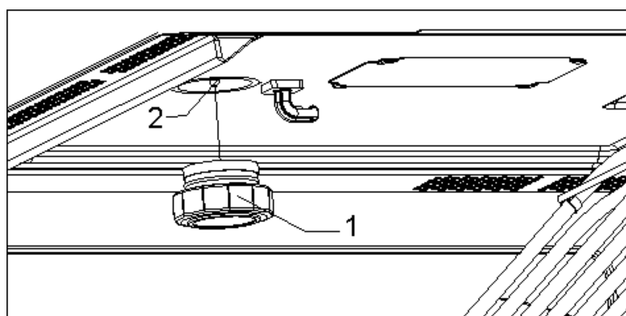
A következő problémák megoldásához nem kell a műszaki ügyfélszolgálathoz fordulnia:

- **A kijelző nem mutat semmit.** Ellenőrizze az alábbiakat:
  - Ki lett-e kapcsolva az idő kijelzése (lásd az Alapbeállítások című fejezetet)?
- **Nem történik semmi, ha megnyomom a gombokat. Ellenőrizze az alábbiakat:**
  - Be van-e kapcsolva a biztonsági reteszelés (lásd az Alapbeállítások című fejezetet)?
- **A sütő nem működik. Ellenőrizze az alábbiakat:**
  - Megfelelően be van-e dugva a csatlakozódugó az aljzatba?
  - Be van-e kapcsolva a sütő hálózati kapcsolója?
  - Teljesen zárva van-e az ajtó? Az ajtónak hallható kattanással kell zárulnia.
  - Van-e valami idegen tárgy az ajtó és a sütőtér eleje között?
- **A sütő működés közben furcsa hangokat ad ki. Ellenőrizze az alábbiakat:**
  - Keletkezik-e elektromos kisülés idegen fémtárgy miatt a sütő belsejében (lásd az edényfajtákról szóló fejezetet)?
  - Hozzáér-e az edény a sütő falához?
  - Maradt-e evő- vagy sütőeszköz a sütő belsejében?
- **Az étel nem melegszik meg, vagy csak nagyon lassan. Ellenőrizze az alábbiakat:**
  - Lehet, hogy véletlenül fémedényt tett be?
  - A megfelelő sütési időt és teljesítményfokozatot választotta-e ki?
  - A megszokottnál nagyobb mennyiségű vagy hidegebb-e a sütőbe helyezett étel?
- **Az étel túl meleg, száraz vagy megégett.** Ellenőrizze, hogy a megfelelő sütési időt és teljesítményfokozatot választotta-e ki.
- **A sütés befejezése után furcsa hangokat ad ki a sütő.** Ez természetes. A hűtőventilátor egy ideig még működik. Ha a hőmérséklet már jelentősen csökkent, a ventilátor magától kikapcsol.
- **A sütő bekapcsol, de a belső lámpa nem.** Ha minden más megfelelően működik, akkor valószínű, hogy a lámpa kiégett. Ettől a sütőt még használhatja.

Izzócsere

Az izzót a következő módon cserélje ki:

- Válassza le a sütőt a hálózatról. Húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból vagy kapcsolja le a sütő áramkörét.
- Csavarozza ki és vegye le az égő üvegburkolatát **(1)**.
- Vegye ki a halogénizzót **(2)**. **Figyelmeztetés! Az izzó nagyon forró lehet.**
- Helyezzen be új 12 V / 10 W-os halogénizzót. **Figyelmeztetés! Ne érintse meg közvetlenül az izzó felületét az ujjaival, mert ezzel károsíthatja az izzót.** Kövesse az izzó gyártójának utasításait.
- Csavarozza vissza az égő üvegburkolatát **(1)** a helyére.
- Csatlakoztassa rá újból a sütőt a hálózatra.



Műszaki jellemzők

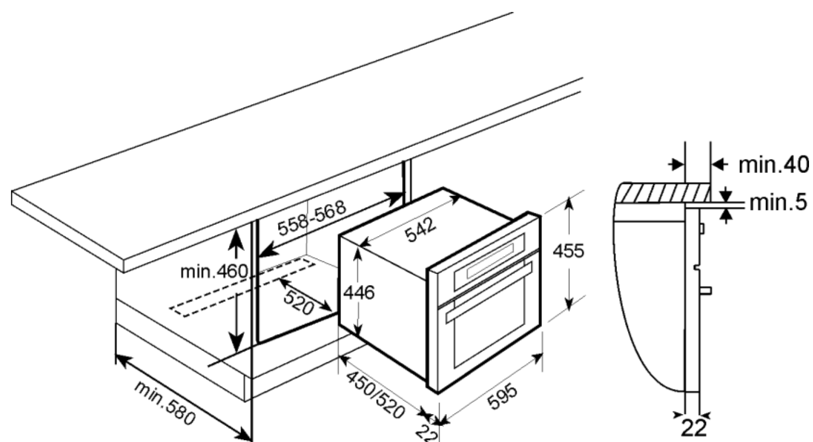
Műveletek leírása

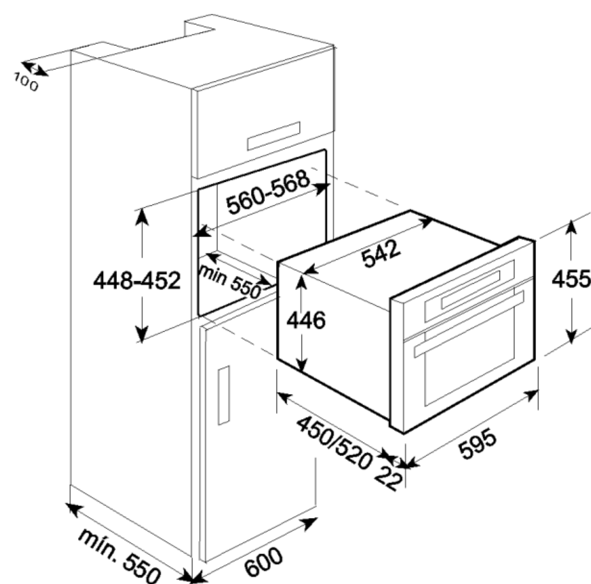
Művelet		Mikrohullámú teljesítmény		Étel
	Mikrohullámú sütés, ill. főzés		150 W	Érzékeny ételek lassú kiolvasztása; étel melegen tartása
			300 W	Kevés hővel történő sütés, ill. főzés, rizs főzése. Gyors kiolvasztás
			550 W	Vajolvasztás. Bébiétel melegítése
			750 W	Zöldségek és ételek sütése, ill. főzése. Óvatos sütés, ill. főzés és melegítés. Kis mennyiségű étel melegítése és sütése, ill. főzése. Érzékeny étel melegítése
			1000 W	Folyadékok és félkész ételek sütése, ill. főzése és gyors melegítése
	Mikrohullámú sütés, ill. főzés + grillezés		150 W	Étel pirítása
			300 W	Szárnyas és hús grillezése
			550 W	Piték és sajttal megszórt ételek sütése
			750 W	Óvatosan használja: az étel megéghet.
			1000 W	Óvatosan használja: az étel megéghet.
	Grillezés	---	---	Ételek grillezése

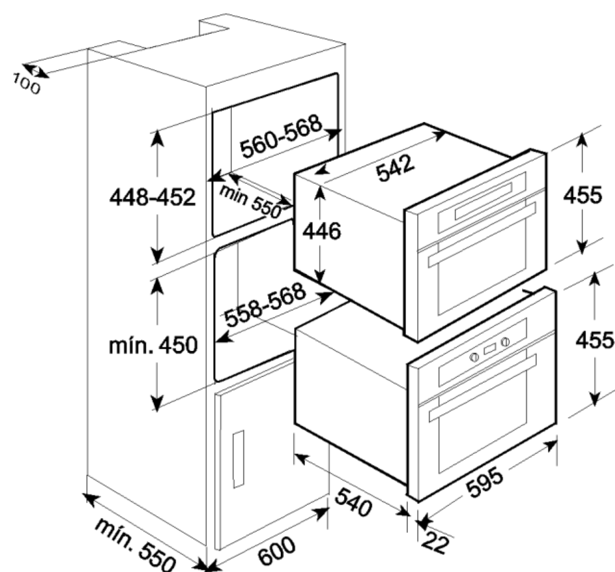
Jellemzők

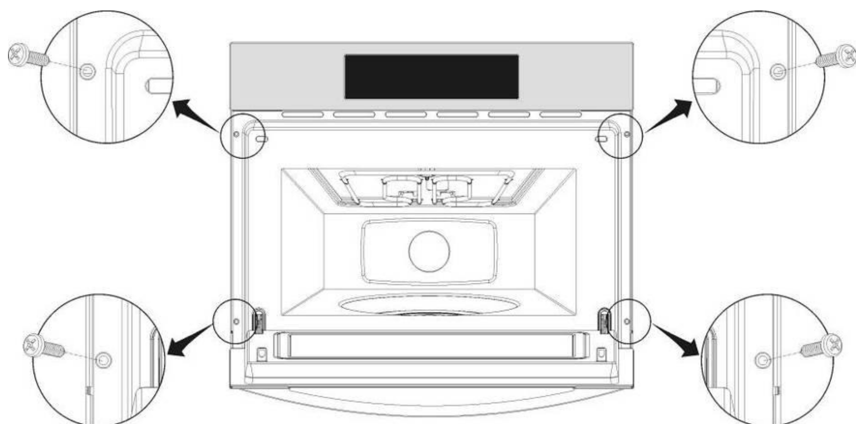
- Hálózati feszültség .... 230-240 V / 50 Hz
- Teljesítményfelvétel .... 3300 W
- Grillezési teljesítmény .... 1500 W
- Mikrohullámú sütés, ill. főzés teljesítménye .... 1000 W
- Mikrohullám frekvenciája .... 2450 MHz
- Külső méretek (szé x ma x mé) .... 595 × 455 × 472 mm
- Belső méretek (szé x ma x mé) .... 420 × 210 × 390 mm
- Sütőtérfogat .... 38 l
- Súly .... 35 kg

Instalacja / Beépítés









PL

- Wsunąć kuchenkę do szafki i wycentrować.
- Otworzyć drzwiczki kuchenki i przymocować
  urządzenie do szafki za pomocą
  czterech śrub znajdujących się w zestawie.
  Wkręcić śruby przez otwory z przodu.

HU

- A sütőt nyomja be teljesen a szekrénybe és pozícionálja.
- Nyissa ki a mikrohullámú sütő ajtaját és a
  csomagolásban található négy
  csavar segítségével erősítse a készüléket
  a szekrényhez.
  A csavarokat az elöl található négy lyukba helyezze.

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód: 163739-b

Kullanim Kilavuzu	TR
Руководство пользователя	RU
Οδηγίες χρήσης και Οδηγίες	EL

MWX 45 BIS



Teka

Sayın Müşterimiz:

Yaptığınız seçimden ötürü sizi tebrik ederiz. En kaliteli malzemelerle üretilmiş bu modern, fonksiyonel ve pratik cihazın ihtiyaçlarınızı tamamıyla karşılayacağından eminiz.

Cihazınızdan maksimum performansı alabilmeniz için cihazın ilk kullanımından önce bu kullanma kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz.

Gerekli olduğu zamanlarda kullanmak üzere bu kullanma kılavuzunu saklayınız

Her zaman başvurabileceğiniz bir kaynak olması ve cihazı başkalarının kullanması gerektiğinde faydalanmaları için bu kullanma kılavuzunu saklayınız.

Çevrenin Korunması

Ambalajın Atılması

Ambalajınız Yeşil Nokta taşımaktadır.

Eğer yaşadığınız yerde böyle bir uygulama varsa farklı ambalaj malzemelerini örneğin; kartonları, şeritleri, naylon folyoları doğru kutulara atınız. Bu işlem ambalaj malzemelerinin yeniden kullanılmasını sağlayacaktır.



Kullanılmayan Cihazların Atılması

2002/96/EC sayılı Elektrikli ve Elektronik malzeme atıkları konulu Avrupa Yönetmeliğine göre, elektrikli ve elektronik aletler normal çöpler gibi atılmamalıdır.

Kullanım ömrü dolmuş malzemeler komponentlerin tekrar kullanılması, geri dönüşüm imkanlarını artırmak, insan sağlığına ve çevreye zarar vermemek için ayrı olarak toplanmalıdır. Kullanıcıların bu tip ürünlerin ayrı toplanmaları gerektiğini kolayca anlamaları için ürünlerde “üzerinde çarpı işareti bulunan bir çöp kutusu işareti” kullanılır.

Bunun için lütfen yerel bölge belediyeleri, atık çöp depoları veya ürünü aldığınız mağaza ile temasa geçiniz.

Cihazı atmadan önce cihazın kablosunu ve fişini kesiniz.

Contents

Montaj Talimatları

Montaj Öncesi

Cihazın teknik plakasında belirtilen elektrik değerlerinin şebekenizdeki değerlerle uyumlu olmasına dikkat ediniz.

Fırının kapağını açınız ve içindeki **bütün aksesuarları ve paketleme malzemelerini çıkarınız**.

Tavandaki mika kapağı çıkartmayınız. Bu kapak yağ ve yiyecek parçalarının mikrodalga jeneratörüne zarar vermesini önler.

Uyarı! Fırının ön yüzeyi koruyucu bir flimle kaplı olabilir. Fırının ilk kullanımından önce, bu filmi iç kısımdan başlayarak dikkatli bir şekilde sökünüz.

Fırında herhangi bir hasar olmadığından emin olunuz. Kapağının doğru kapandığından, kapak içinin ve fırının kapak açıklığının herhangi bir zarar görmediğinden emin olunuz. Bir hasar gördüğünüzde Teknik Servisi arayınız.

Fırının kablosu veya fişi bir zarar görmüşse, fırın olması gerektiği gibi çalışmıyorsa ya da düşmüş, zarar görmüş ise **fırını kesinlikle kullanmayınız.** Bu durumda Teknik Servisi arayınız.

Fırını düz ve sabit bir yüzeye yerleştiriniz. Fırını ısı kaynaklarına, radyo ve televizyonlara yakın monte etmeyiniz.

Montaj, fırının ana güç kablosunun neme maruz kalmayacağı ve fırının arkasındaki sivri kenarlara ve başka sivri cisimlere değmeyeceği şekilde yapılmalıdır. Yüksek ısılar kabloya zarar verir.

Uyarı!Fırının montajından sonra fişe ulaşabileceğinizden emin olunuz.

Montaj Sonrası

Fırında tek fazlı bir güç kablosu bulunmaktadır.

Fırının ilk montajı mutlaka yetkili teknik servisler tarafından yapılmalıdır. İlk montajı yetkili servisler tarafından yapılmayan ürünler garanti kapsamına girmez! Montaj bağlantı noktaları arasında minimum 3 mm. mesafe bulunan bir klemensle yapılmalıdır.

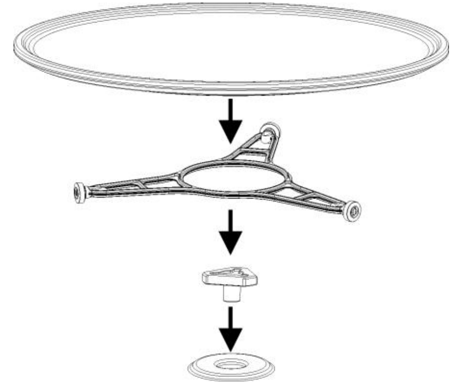
UYARI: FIRIN MUTLAKA TOPRAKLANMALIDIR

Bu kılavuzdaki talimatların yerine getirilmemesi sebebiyle insanlara, hayvanlara, eşyalara ve çevreye gelebilecek zararlardan üretici firma ya da satıcılar sorumlu tutulamaz.

Cihaz sadece kapağı tamamen kapalıyken çalışır..

İlk kullanımdan sonra cihazın iç kısmını ve aksesuarları “Fırın Temizliği ve Bakımı” bölümünde belirtilen talimatlar doğrultusunda temizleyiniz.

Motor bağlantısını cihazın iç kısmının ortasına yerleştirdikten sonra döner tabanı ve döner tabağı tam oturacak şekilde üzerine koyunuz. Fırını her kullanışınızda bu parçalar yerlerine takılmış olmalıdırlar.. **Döner tabak iki yöne de dönebilir.**



Montaj sırasında montaj talimatlarını dikkatle uygulayınız.

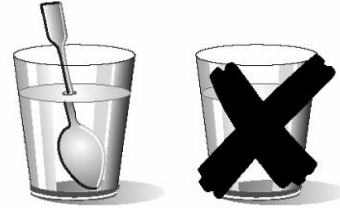
Mikrodalga güvenliği



- **Uyarı!** Yiyeceklerin özellikle plastik veya kağıt kaplarda ısıtılmaları durumunda kapların alev alma riskine karşı cihazı denetimsiz bırakmayınız. YANGIN RİSKİ!
- **Uyarı!** Fırından duman ya da alev çıktığını görürseniz, alevlerin sönmesi için kapağını kapalı tutunuz. Fırını kapatıp fişten çekiniz ya da fırının bağlı olduğu sigota şalterini indiriniz.
- **Uyarı!** Saf alkol ya da alkollü içkileri fırında ısıtmayınız. YANGIN RİSKİ!
- **Uyarı!** Sıvıları veya yiyecekleri patlama riski olabileceği için kapalı (kapaklı) kaplarda ısıtmayınız.
- **Uyarı!** Bu cihaz fiziki, sensoriyel ve akli dengesi yerinde olmayan kimseler (çocuklar dahil olmak üze-re) tarafından kullanılmaya uygun deildir. Deneyimi olmayan ve cihazı kullanmayı bilme-yen kimseler veya cihazın kullanımına ilikin kullanım talimatlarını bilmeyen kimselerin cihazı kullanmaları durumunda, bu kimselerin güvenliinden sorumlu bir kii tarafından gözetimde bulunması gereklilii mevcuttur.- Çocukların cihazı bir oyun aracı olarak kullanmalarını engellemek üzere gözetim altında bulun-durulması gerekmektedir.
- **Uyarı!** Eğer fırınızın mikrodalga ile aynı anda çalışabilen başka fonksiyonları da varsa (ızgara gibi) her iki fonksiyon birden çalıştırıldığında yüksek ısı oluşacağı için çocuklar yetişkin lerin gözetimi olmadan fırını kullanmamalıdırlar.
- **Uyarı!** Fırın aşağıdaki durumlarda kullanılmamalıdır:
  - Kapak düzgün kapanmıyorsa;
  - Kapak menteşeleri zarar görmüşse;
  - Cihazın kapağı ile ön tarafı arasında kalan yerlerde hasar varsa;
  - Kapak camı hasar görmüşse;
  - İçinde metal bir cisim olmadığı halde sürekli cihazın içinde ark oluşuyorsa
- Bu gibi durumlarda fırın ancak yetkili teknik servis tarafından onarıldıktan sonra kullanılabilir.

Dİkkat!

- Bebek mamalarını asla kapaklı kavanozlarda ya da memesi takılı biberonlarda ısıtmayınız. Isıttıktan sonra ısının eşit olarak dağılması için mamayı iyice karıştırınız ya da çalkalayınız. Bebeğinize vermeden önce mamanın ya da içeceğin ısısını kontrol ediniz. YANMA RİSKİ!
- Ufak miktarda yiyecek ısıtırken yiyecekleri yakmamak veya gerekenden fazla ısıtmamak için yüksek güç seviyeleri ve uzun zaman aralıkları seçilmemelidir. Örneğin eğer güç seviyesi yüksekse bir somon ekmek 3 dakika içinde yanabilir.
- Ekmek kızartmak için sadece ızgara fonksiyonunu kullanınız ve fırını sürekli gözleyiniz. Bu işlem için iki fonksiyonu bir arada kullanırsanız ekmek çok kısa bir sürede alev alacaktır.
- Diğer cihazlarının kablolarını fırının kapağına sıkıştırırsanız bu kabloların kaplamaları eriyebilir. **Kısa devre tehlikesi!**



Sıvıları ısıtırken dikkatli olunuz!

Sıvılar (su, kahve, çay, süt vb.) fırının içinde kaynama noktasına yaklaştıklarında aniden dışarı çıkarılırlarsa içinde bulundukları taştan dışarı patlayabilirler. YARALANMA VE YANMA RİSKİ!

Bu gibi tehlikeleri önlemek için sıvıları ısıtırken içlerine metal bir kaşık ya da cam bir çubuk yerleştiriniz.

Mikrodalga güvenliği

Bu fırın sadece ev tipi kullanım için uygundur!

Fırını sadece yiyecek / içecek hazırlamak için kullanınız.

Tehlikeli durumlardan ve fırına zarar vermekten kaçınmak için aşağıdaki talimatları uygulayınız:

- Fırını hiçbir zaman motor bağlantısı, döner taban ve döner tabak yerinde olmadan çalıştırmayınız.
- **Cihazı asla boşken çalıştırmayınız.** Yiyecek olmadığı zaman fazla elektrik yüklenmesi oluşup cihaza zarar verebilir. ZARAR RİSKİ!
- Program denemeleri için fırın içine bir bardak su koyunuz. Su mikrodalgaları emecek ve fırın zarar görmeyecektir.
- Havalandırma deliklerini kapatmayız, tıkamayınız.
- Sadece mikrodalga için uygun olan kapları kullanınız. Tabakları ve kapları kullanmadan önce uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. (uygun kaplar kısmına bakınız.)
- **Fırın tavanındaki mika kapağı hiçbir zaman çıkarmayınız!** Bu kapak yağların ve yiyecek parçalarının mikrodalga jenaratörüne zarar vermesini önler.
- Fırın çalıştığı zaman yanabilecekleri için alev alabilecek malzemeleri fırın içinde bırakmayınız.
- Fırını kiler olarak kullanmayınız.
- Kabuklu yumurtalar ve haşlanmış bütün halindeki yumurtalar patlama olasılığına karşı mikrodalgada ısıtılmamalıdır.
- Fırını yağda kızartmalar için kullanmayınız zira mikrodalganın ısıttığı yağın derecesini kontrol etmek imkansız olabilir.
- Yanıkları önlemek için her zaman kapları alırken fırın eldiveni kullanınız.
- **Fırın kapağı açıkken yaslanmayınız ve üzerine oturmayınız.** Bu özellikle menteşelere ve fırına zarar verebilir. Fırının kapağı maksimum 8 kg. ağırlık taşır.
- Döner tabak ve ızgara aparatı maksimum 8kg yiyecek taşır. Fırına zarar vermemek için bu kilonun üstünde yiyecek koymayınız.

Temizlik:

- **Uyarı!** Mikrodalga fırınınız düzenli bir şekilde temizlenmelidir. Bütün yiyecek kalıntıları temizlenmelidir (fırın temizleme bölümüne bakınız). Eğer mikrodalga fırın düzenli temizlenmezse fırın taban malzemesi bozulma yapabilir ve fırının çalışma ömrünü azaltarak tehlikeli durumlar da yaratabilir.
- Kapak temas yüzeyleri (ön kısımdaki açıklık ve kapağın iç kısımları) fırının doğru çalışabilmesi için sürekli temiz tutulmalıdır.
- Lütfen “fırın temizliği ve bakımı” bölümündeki talimatlara uyunuz.

Tamirler:

Uyarı-Mikrodalgalar! Fırının dış koruması kesinlikle çıkarılmamalıdır. Yetkili Teknik Servisler dışındaki kişilerin tamir ve bakım yapmaları çok tehlikelidir.

- Güç kablosunun zarar görmesi halinde gerekli değişiklik, oluşabilecek tehlikeleri önlemek için, yetkili teknik servisler ya da üretici firma tarafından yapılmalıdır. Ayrıca bu tip tamirler özel aletler gerektirir.
- Tamir ve bakım işleri özellikle parçaların değişimi sadece Yetkili Teknik Servisler tarafından ve orijinal Teka yedek parçaları kullanarak yapılmalıdır.

Mikrodalga fırının avantajları

Geleneksel fırınlarda ısı ya elektrikli rezistanslar veya gazlı yakıcılar tarafından yiyeceklere dışarıdan içeri doğru ve yavaşça girer. Bu yüzden fırını, fırının içindeki aksesuarları ve yiyecek kaplarını ısıtmak için çok fazla enerji kaybı olur.

Mikrodalga fırınlarda ise ısı yiyeceğin içinde oluşur ve içten dışa doğru hareket eder. Böylece fırın içinde veya kaplarda (fırın için doğru kaplar seçildiğinde) ısı kaybı olmaz, sadece yiyecek ısınır.

Mikrodalga fırınlar aşağıdaki avantajlara sahiptir:

1. Daha kısa pişirme süreleri; mikrodalga fırınlarda pişirme işlemi normal fırınların ¼ süresine kadar düşebilir.
2. Çok hızlı buz çözme sayesinde bakteri oluşumunun engellenir.
3. Enerji tasarrufu.
4. Hızlı pişirme sebebiyle yiyeceklerin doğal tat ve aromalarının korunması.
5. Kolay temizlenme.

Mikrodalga Fırın Nasıl Çalışır

Mikrodalga fırınların içinde elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine çeviren “magnetron” adında bir yüksek voltaj üreteci bulunur. Bu elektromanyetik dalgalar fırının iç kısmına bir anten tarafından yönlendirilirler ve döner tabak tarafından yayılır.

Fırının içinde mikrodalgalar her yöne dağılır ve metalik duvarlar tarafından yansıtılarak yiyeceklerin her tarafının eşit pişmesini sağlar.

Yemekler neden ısınır?

Çoğu besin maddesi su içerir ve su molekülleri mikrodalgalar tarafından titreştirilir.

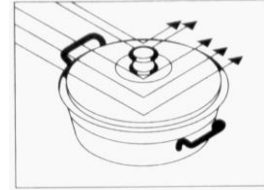
Moleküller arasındaki sürtünme ısı açığa çıkmasına neden olur ve yiyeceğin içindeki ısı yükselerek yiyeceğin pişmesini, ısınmasını ya da buzlarının çözülmesini sağlar.

Isı yiyeceğin içinde oluşunca :

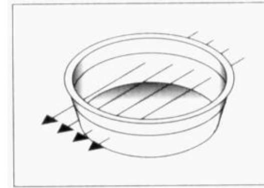
- Yemek susuz ya da yağsız pişebilir.
- Mikrodalga fırında pişirmek, ısıtmak ya da buz çözmek geleneksel fırındakinden çok daha kısa sürer.
- Yiyecekteki vitaminler, mineraller ve besleyici maddeler korunmuş olur.
- Yiyeceklerin doğal tat ve kokularında değişiklik olmaz.

Mikrodalgalar porselenin, camın, kartonun ya da plastiğin içinden geçebilir ama metalden geçemez. Bu sebeple metal kaplar mikrodalga fırının içinde kullanılmamalıdır.

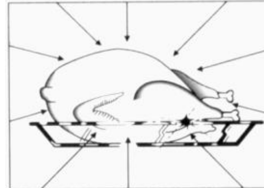
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır



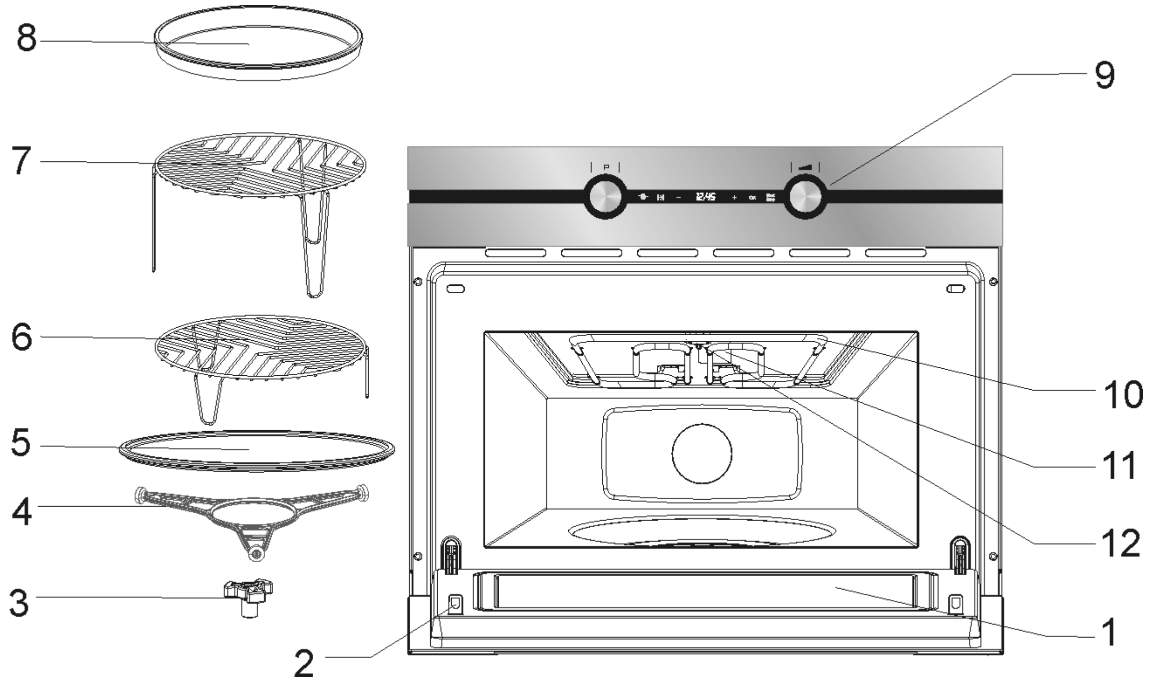
... Camdan, porselenden geçerler...



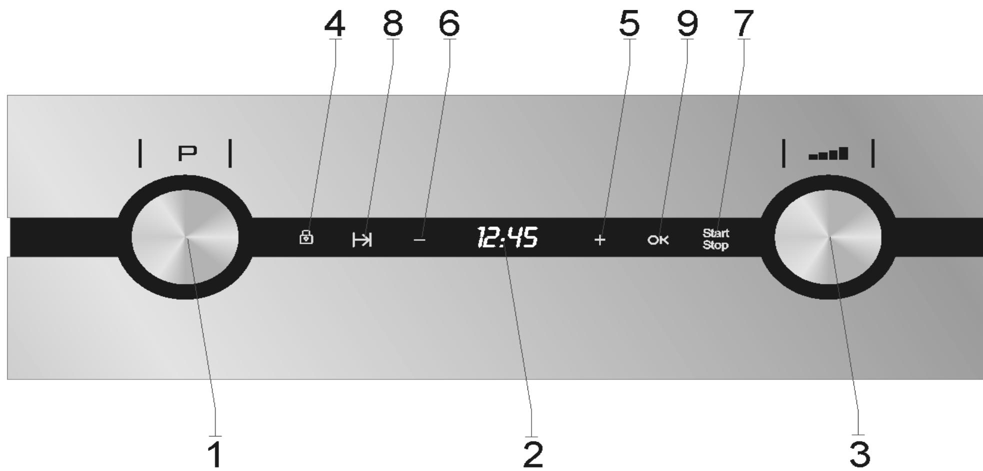
... ve yiyecek tarafından emilirler.



Mikrodalga fırının tanıtımı



1. – Kapak penceresi camı
2. – Kilit dilleri
3. – Döner tabla desteği
4. – Döner tabla halkası
5. – Döner tabla tepsisi
6. – Alçak tel ızgara
7. – Yüksek tel ızgara
8. – Kızartma tepsisi
9. – Kontrol paneli
10. – Izgara
11. – Mika kapak
12. – Lamba

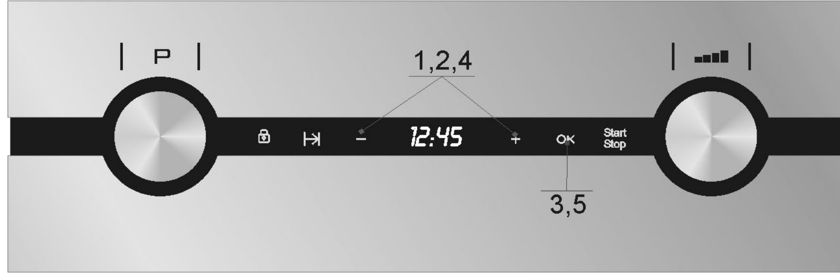


1. – Fonksiyon seçici
2. – Ekran
3. – Mikrodalga
4. – Çocuk kilidi tuşu
5. – “+” tuşu
6. – ”-“ tuşu
7. – Başlat/Durdur tuşu
8. – Süre tuşu
9. – Onaylama tuşu

Temel Ayarlar

Saati ayarlama

Mikrodalga fırınınız ilk fişe takıldığında veya bir güç kesintisinden sonra; saat göstergesi, gösterilen saatin doğru olmadığını belirtmek üzere yanıp sönecektir.



1. **Şu anki saat** göstergesi yanıp sönünceye dek “+“ ve “-“ tuşlarına basın. Saat yanıp sönünceye dek **başlat tuşuna** basın (sadece fişe taktıysanız veya bir elektrik kesintisinden sonra gerekli değildir).
2. Saat yanıp sönünceye dek “+” veya “-“ tuşlarına basın. (Yanıp sönünceye dek saat sembolüne basın.)
3. Ayarlanan saati onaylamak için **başlat tuşuna** basın.
4. Dakikayı ayarlamak için, dakika yanıp sönünceye dek “+” veya “-“ tuşlarına basın.
5. Dakikayı onaylamak için **başlat tuşuna** basın.

Saati Gizleme/Görüntüleme



1. OK tuşuna 3 saniye süreyle basarak saati gizleyebilirsiniz.
2. Saatin yeniden görüntülenmesini istiyorsanız, OK tuşuna yeniden 3 saniye süreyle basın.

Çocuk Kilidi fonksiyonu

Fırın fonksiyonu engellenebilir (örneğin çocuklar tarafından kullanılmasını engellemek için).

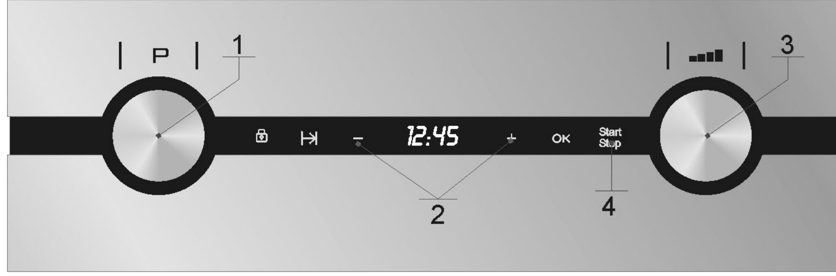


1. Fırını engellemek için, Çocuk kilidi tuşuna 3 saniye süreyle basın. Bir ses sinyali duyacaksınız ve ekranda “SAFE” sözcüğü görüntülenecektir. Bu durumda fırın engellenmiştir ve kullanılamaz.
2. Fırının engelini kaldırmak için, **DURDUR** tuşuna 3 saniye süreyle yeniden basın. Bir ses sinyali duyacaksınız ve ekranda yeniden saat görüntülenecektir.

Temel fonksiyonlar

Mikrodalga

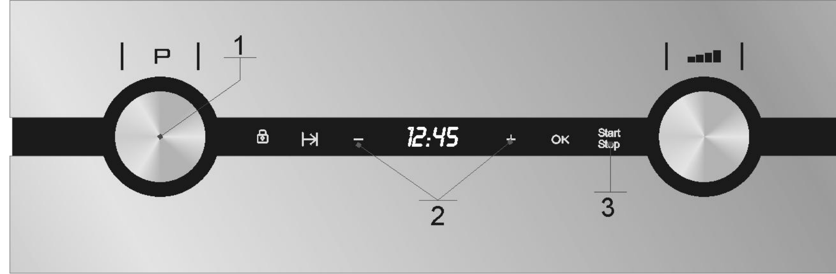
Sebzeleri, patatesleri, pilavı, balıkları ve etleri pişirmek ve ısıtmak için bu fonksiyonu kullanın.



1. **Fonksiyon seçiciyi** mikrodalga konumuna çevirin. Süre simgesi ve sayılar yanıp sönmeye başlar.
2. "+" ve "-" tuşlarıyla **süreyi** seçin.
3. Mikrodalganın güç seçici düğmesini istenilen konuma çevirin (teknik özelliklere bakın).
4. **Başlat/Durdur tuşuna** basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

Izgara

Yiyeceklerin üstünü hızlı bir şekilde kızartmak için bu fonksiyonu kullanın.

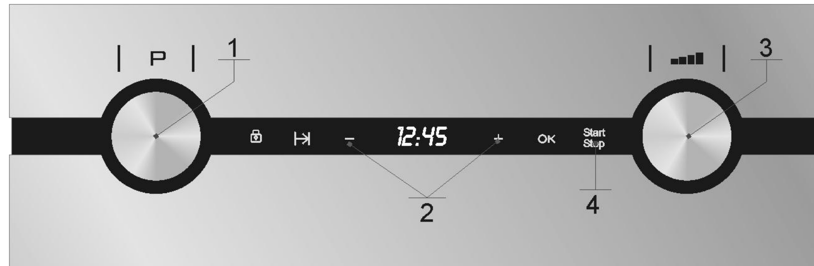


1. **Fonksiyon seçiciyi ızgara** konumuna çevirin. Süre simgesi ve sayılar yanıp sönmeye başlar.
2. Sayılar yanıp sönecektir. "+" ve "-" tuşlarıyla istenilen süreyi ayarlayın.
3. **Başlat/Durdur tuşuna** basın. Pişirme işlemi başlayacaktır.

   Not: Mikrodalga seçicinin konumu işlemi **etkilemez**.

Mikrodalga + Izgara

Lazanya, kümes hayvanlarının etleri, kumpir (fırında patates) ve güveç pişirmek için bu fonksiyonu kullanın.



1. **Fonksiyon seçiciyi** Mikrodalga + Izgara konumuna çevirin. Süre simgesi ve sayılar yanıp sönmeye başlar.
2. "+" ve "-" tuşlarıyla **süreyi** seçin.
3. Mikrodalganın güç seçici düğmesini istenilen konuma çevirin (teknik özelliklere bakın).
4. **Başlat/Durdur tuşuna** basın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.

Fırın çalışırken...

Pişirme işlemini durdurma

Herhangi bir zaman, **Durdur** tuşuna bir kez basarak veya fırının kapağını açarak pişirme işlemini durdurabilirsiniz.

Her iki durumda:

- **Mikrodalga yayımı hemen durdurulur**.
- Izgara devre dışı bırakılır ama **hâlâ çok sıcaktır**. **Yanma tehlikesi!**
- Kronometre, kalan çalışma süresini belirterek otomatik olarak durur.

İsterseniz bu arada:

1. Her tarafının eşit pişmesini sağlamak amacıyla yiyeceği çevirebilir veya karıştırabilirsiniz.
2. İşlem parametrelerini değiştirebilirsiniz.

İşlemi yeniden başlatmak için, kapağı kapatın ve **Başlat/Durdur** tuşuna basın.

Parametreleri değiştirme

Çalışma parametreleri olan

- Süre (“+“ ve “-“ tuşlarıyla)
- Fonksiyon (fonksiyon seçiciyle)
- Güç (mikrodalga güç düzeyi seçiciyle)

fırın çalışırken veya pişirme işlemi durdurulduğunda, ilgili düğme yeni değere çevrilerek kolayca değiştirilebilir.

Pişirme işleminden vazgeçme

Pişirme işleminden vazgeçmek isterseniz, Başlat/**Durdur** tuşuna iki kez basın.

Pişirme işleminin sonu

İşlemin sonunda üç bip sesi duyacaksınız. Ekranda da **“End”**sözcüğü görüntülenecektir.

Buz Çözme

Yiyeceklerin buzunu çözmek için, Mikrodalga fonksiyonunu aşağıdaki Güç Düzeylerinden birisiyle birlikte seçmelisiniz:

Konum	Güç Düzeyi	Güç
	Buz Çözme / Sıcak Tutma	150 W
	Buz Çözme	300 W

Aşağıdaki tablo, farklı yiyecek türlerine ve ağırlıklarına göre değişen farklı buz çözme ve bekleme sürelerini (yiyecek sıcaklığının eşit olarak dağıldığından emin olmak için) ve tavsiyeleri göstermektedir.

Yiyecek	Ağırlık (g)	Buz çözme süresi (dk.)	Bekleme süresi (dk.)	Tavsiye
Et, dana eti, sığır eti, domuz eti porsiyonları	100	2-3	5-10	Bir kez çevirin
	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
	500	10-12	10-15	İki kez çevirin
	1000	21-23	20-30	İki kez çevirin
	1500	32-34	20-30	İki kez çevirin
	2000	43-45	25-35	Üç kez çevirin
Gulaş (tas kebabı)	500	8 -10	10-15	İki kez çevirin
	1000	17-19	20-30	Üç kez çevirin
Kıyma	100	2-4	10-15	İki kez çevirin
	500	10-14	20-30	Üç kez çevirin
Sucuk/Sosis	200	4-6	10-15	Bir kez çevirin
	500	9-12	15-20	İki kez çevirin
Kümes hayvanları (porsiyon)	250	5-6	5-10	Bir kez çevirin
Piliç	1000	20-24	20-30	İki kez çevirin
Tavuk	2500	38-42	25-35	Üç kez çevirin
Balık fileto	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
Alabalık	250	5-6	5-10	Bir kez çevirin
Karides	100	2-3	5-10	Bir kez çevirin
	500	8-11	15-20	İki kez çevirin
Meyve	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
	300	8-9	5-10	Bir kez çevirin
	500	11-14	10-20	İki kez çevirin
Ekmek	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
	500	10-12	10-15	Bir kez çevirin
	800	15-17	10-20	İki kez çevirin
Tereyağı	250	8-10	10-15	
Krem peynir	250	6-8	10-15	
Kremalar	250	7-8	10-15	

Buz Çözme İşlemi

Buz çözme işlemi için genel talimatlar

1. Buz çözme işlemi sırasında, yalnızca mikrodalga fırınlar için uygun tabakları (porselen, cam, uygun plastikler) kullanın.
2. Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonu ve tablolar, çiğ yiyecekler için buz çözme işlemini anlatmaktadır.
3. Buz çözme işleminin süresi yiyeceğin miktarına ve kalınlığına bağlıdır. Yiyecekleri dondururken, buz çözme işlemini akılda tutun. Yiyeceği kaba eşit olarak dağıtın.
4. Yiyeceği, fırının içinde mümkün olan en iyi şekilde dağıtın. Balığın veya tavuk butlarının en kalın bölümleri dışa doğru çevrilmelidir Yiyeceklerin en ince bölümlerini alüminyum folyo parçalarıyla koruyabilirsiniz. **Önemli:** Elektrik atlamalarına neden olabileceği için, alüminyum folyo fırının iç yüzeyine temas etmemelidir.
5. Yiyeceğin kalın parçaları birçok kez çevrilmelidir.
6. Dar ve ince parçalar, kalın ve geniş olanlara göre daha çabuk çözüleceği için dondurulmuş yiyeceği mümkün olduğunca eşit dağıtın.
7. Tereyağı, krem peynir ve krema gibi yağ oranı yüksek yiyecekler tamamen çözülmemelidir. Oda sıcaklığında tutulduklarında, birkaç dakika içinde servise hazır duruma geleceklerdir. Dondurulmuş krema, kullanılmadan önce karıştırılmalıdır.

.

8. Kümes hayvanlarının etini, ucu yukarıya doğru kıvrık bir tabağa yerleştirin; böylece et suları daha kolay akabilir.
9. Ekmek, çok kurumaması için bir kağıt havluya sarılmalıdır.
10. Dondurulmuş yiyeceği ambalajından çıkarın ve varsa metal bağlama parçalarını çıkarmayı unutmayın. Dondurulmuş yiyeceği dondurucuda saklamak için kullanılan ve ısıtmaya ve pişirmeye uygun kaplar için tek yapmanız gereken kapağını çıkarmaktır. Diğer tüm durumlarda, yiyeceği mikrodalgada kullanmaya uygun kaplara koymanız gerekir.
11. Çözülme sonucunda oluşan sıvılar (çoğunlukla kümes hayvanlarının etlerinin çözülmesiyle oluşanlar) atılmalıdır. Bu tür sıvıların hiçbir şekilde diğer yiyeceklerle temas etmesine izin verilmemelidir.
12. Buz çözme fonksiyonunu kullanırken, yiyecek tamamen çözülünceye dek bekleme süresinin geçmesine izin vermeniz gerektiğini unutmayın.

Mikrodalga fırınla pişirme

Uyarı! Mikrodalga fırınınızla pişirmeye başlamadan önce “Mikrodalga Güvenliği” bölümünü okuyun.

Mikrodalga fırınınızla pişirirken şu tavsiyelere uyun:

- Kabuk veya deriyle kaplı yiyecekler (elma, domates, patates, sosis veya sucuk gibi), patlamaması için ısıtılmadan veya pişirilmeden önce birkaç yerinden delinmelidir. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği parçalara ayırın.
- Bir kabı veya tabağı kullanmadan önce, mikrodalgada kullanıma uygun olduğundan emin olun (fırın kabı türleri bölümüne bakın).
- Çok az nem içeren yiyecekleri pişirirken (örneğin dondurulmuş ekmeği çözerken, patlamış mısır yaparken) buharlaşma çok hızlıdır. Bu yüzden fırın boşmuş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Böyle bir durumda fırın ve kap hasar görebilir. Bu nedenle, sadece gerektiği kadar pişirme süresi ayarlamalı ve pişirme işleminden gözünüzü ayırmamalısınız.
- Mikrodalgada çok miktarda yağ (kızartma yağı) ısıtmak mümkün değildir.
- **Önceden pişirilmiş** yiyecekleri içinde geldikleri kaplardan çıkarın; bunlar her zaman ısıya dayanıklı olmayabilirler. Yiyecek üreticisinin talimatlarına uyun.
- **Birden fazla kabınız varsa** (örneğin fincan gibi), onları döner tabla tepsisi üzerine eşit aralıklarla yerleştirin.
- **Plastik torbaları** metal klipslerle kapatmayın. Onun yerine plastik klipsler kullanın. Buharın kolayca dışarı çıkabilmesi için torbaları birkaç yerinden iğneyle delin.
- Yiyecekleri ısıtırken veya pişirirken, **en az 70°C sıcaklığa** ulaşıp ulaşmadıklarını kontrol edin.
- Pişirme sırasında, fırın kapağının penceresinde **buğu** oluşup damlamaya başlayabilir. Bu durum normaldir ve odanın sıcaklığı düşükse daha çok görülebilir. Fırının güvenli çalışması bu durumdan etkilenmez. Pişirme işlemini tamamladıktan sonra, yoğunlaşma sonucu oluşan suyu temizleyin.
- Sıvıları ısıtırken, buharın kolayca uçup gidebilmesi için **geniş ağızlı kaplar** kullanın.

Yiyecekleri talimatlara uygun olarak hazırlayın ve tablolarda belirtilen pişirme sürelerini ve güç düzeylerini unutmayın.

Verilen rakamların yalnızca bilgi vermek amacıyla olduğunu ve yiyeceğin başlangıç durumuna, sıcaklığına, nemine ve türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın. Süreleri ve güç düzeylerini her bir duruma göre ayarlamanız önerilir. Yiyeceğin özelliklerine bağlı olarak pişirme süresini uzatmanız veya kısaltmanız ya da güç düzeylerini artırmanız veya azaltmanız gerekebilir.

Mikrodalgalarla pişirme...

1. Yiyecek miktarı arttıkça, pişirme süresi de uzar. Şunu unutmayın:
   - İki kat yiyecek » iki kat süre
   - Yiyeceğin yarısı » sürenin yarısı
2. Sıcaklık ne kadar düşükse, pişirme süresi o kadar uzar.
3. Çok sıvı içeren yiyecekler daha çabuk ısınır.
4. Yiyecek döner tablaya eşit olarak dağıtılırsa, her tarafı aynı biçimde pişer. Yoğun yiyecekleri tabağın dış kısmına, daha az yoğun olanları da tabağın ortasına koyarsanız, farklı türlerdeki yiyecekleri aynı anda ısıtabilirsiniz.
5. Fırının kapağını herhangi bir zaman açabilirsiniz. Bunu yaptığınızda, fırın otomatik olarak kapanır. Mikrodalga yalnızca, kapağı kapatıp Başlat tuşuna bastığınızda yeniden çalışmaya başlayacaktır.
6. Üzeri kapalı yiyecekler daha kısa pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korur. Kullanılan kapakların mikrodalgaların geçmesine izin vermesi ve buharın çıkabilmesi için üzerlerinde küçük deliklerin olması gerekir.

Mikrodalga fırınla pişirme

Tablolar ve öneriler – Sebzeleri pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Sıvı ilavesi	Güç (Watt)	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Karnabahar	500	100 ml	750	9-11	2-3	Çiçeklerine ayırın
Brokoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Dilimlere bölün
Mantar	250	25 ml	750	6-8	2-3	1 kez çevirin, üzerini kapatın
Bezelye ve havuç	300	100 ml	750	7-9	2-3	Küplere veya dilimlere bölün. Üzerini kapatın. 1 kez çevirin
Dondurulmuş havuç	250	25 ml	750	8-10	2-3	
Patates	250	25 ml	750	5-7	2-3	Soyun, eşit parçalara bölün Üzerini kapatın, 1 kez çevirin
Biber	250	25 ml	750	5-7	2-3	Parçalara veya dilimlere bölün. Üzerini kapatın. 1 kez çevirin
Pırasa	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Dondurulmuş Brüksel lahanası	300	50 ml	750	6-8	2-3	Üzerini kapatın. 1 kez çevirin
Lahana turşusu	250	25 ml	750	8-10	2-3	Üzerini kapatın. 1 kez çevirin

Tablolar ve öneriler – Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Güç (Watt)	Süre (dk.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Balık filetoları	500	550	10-12	3	Üzeri kapalı olarak pişirin. Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra çevirin.
Bütün balık	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Üzeri kapalı olarak pişirin. Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra çevirin. Balığın küçük kenarlarını sarmak isteyebilirsiniz.

Izgara ile pişirme

Izgara ile en iyi sonuçları almak için, fırınla birlikte gelen ızgara demirini kullanın.

Izgara demirini, fırının iç kısmındaki metal yüzeylere değmeyecek şekilde oturtun. Aksi takdirde, fırına hasar verebilecek elektrik atlaması tehlikesi oluşabilir.

ÖNEMLİ NOKTALAR:

1. Mikrodalga ızgaranın ilk kullanılışında, fırının üretimi sırasında kullanılan yağlardan kaynaklanan biraz duman ve koku olacaktır.
2. Izgara çalışırken fırın kapağı penceresi çok ısınır. **Çocukları uzak tutun.**
3. Izgara çalışırken, iç kısımdaki duvarlar ve ızgara demiri çok ısınır. Fırın eldivenleri kullanmanız gerekir.
4. Izgara çok uzun süre kullanıldığında, güvenlik termostatından dolayı parçaların geçici bir süre için kendilerini kapattıklarını farkedebilirsiniz. Bu durum normaldir.
5. **Önemli!** Yiyecekler, kaplarda ızgara yapılacaksa veya pişirilecekse, söz konusu kapların mikrodalgada kullanım için uygun olup olmadığını denetlemeniz gerekir. Fırın kabı türleri bölümüne bakın!
6. Izgara kullanılırken, fırının parçalarına biraz yağ sıçrayabilir ve yanabilir. Bu normal bir durumdur ve herhangi bir çalışma hatası anlamına gelmez.
7. Pişirmeyi tamamladıktan sonra, yemek kalıntılarının sertleşmemesi ve kabuk tutmaması için fırının içini ve aksesuarları temizleyin.

Izgara ile pişirme

Tablolar ve öneriler – Mikrodalgasız ızgara

Balık	Miktar (g)	Süre (dk.)	Talimatlar
Balık			
Levrek Sardalya/Kırlangıç balığı	800 6-8 balık.	18-24 15-20	Üzerine hafifçe tereyağı sürün. Pişirme süresinin yarısında, çevirip sosu üzerine yayın.
Et			
Sucuk/Sosis	6-8 adet	22-26	Sürenin yarısında, delik açıp ters çevirin.
Dondurulmuş hamburger	3 adet	18-20	2 veya 3 kez çevirin
Az etli domuz pirzolası (yaklaşık 3 cm kalınlığında)	400	25-30	Yağlayın, sürenin yarısında ters çevirin
Diğerleri			
Kızarmış ekmek	4 adet	1½-3	Ekmek kızartma işlemini gözleyin, ters çevirin
Tost	2 adet	5-10	Tost işlemini gözleyin.

Izgarayı önceden 2 dakika süreyle ısıtın. Aksi belirtilmediği sürece ızgara demirini kullanın. Suyun ve yağın düşebilmesi için ızgarayı çukur bir kabın içine yerleştirin.

Gösterilen süreler yalnızca bilgi vermek içindir ve yiyeceklerin bileşimine, miktarına ve arzu edilen son duruma bağlı olarak değişebilir. Izgara yapmadan önce; balıkları ve etleri çiçek yağı, baharat ve tat verici otlarla fırçalayıp birkaç saat marine ederseniz, tatları harika olur. Sadece tuzu ızgara yaptıktan sonra ekleyin.

Sosisleri veya sucukları ızgara yapmadan önce çatalla birkaç yerinden delerseniz patlamaz.

Izgara süresinin yarısında, pişirme işleminin nasıl gittiğini denetleyip gerekiyorsa yiyeceği ters çevirin.

Izgara, özellikle ince et ve balık parçalarını pişirme için uygundur. İnce et parçalarının yalnızca bir kez çevrilmesi yeterliyken kalın parçaların birçok kez çevrilmesi gerekir.

Izgara ile pişirme

Tablolar ve öneriler – Mikrodalga + Izgara

Mikrodalga + ızgara fonksiyonu, yiyecekleri hızlı bir şekilde pişirme ve aynı zamanda kızartma için idealdir. Buna ek olarak, üzeri peynirle kaplanmış yiyecekleri de ızgara yapabilir ve pişirebilirsiniz. Mikrodalga ve ızgara aynı anda çalışır. Mikrodalga pişirirken ızgara kızartır.

Yiyecek	Miktar (g)	Tabak	Güç (Watt)	Süre (dk.)	Bekleme süresi (dk.)
Üzeri peynir kaplı makarna	500	Alçak tabak	300	12-17	3-5
Üzeri peynir kaplı patates	800	Alçak tabak	550	20-22	3-5
Lazanya	yaklaşık 800	Alçak tabak	550	15-20	3-5
Izgara krem peynir	yaklaşık 500	Alçak tabak	300	18-20	3-5
2 taze tavuk budu (ızgara)	her biri 200	Alçak tabak	300	10-15	3-5
Piliç	yaklaşık 1000	Alçak ve geniş tabak	300	35-40	3-5
Üzeri peynir kaplı soğan çorbası	2 x 200 g kâse	Çorba kâseleri	300	2-4	3-5

Bir tabağı mikrodalga fırında kullanmadan önce, mikrodalgada kullanım için uygun olduğundan emin olun. Yalnızca mikrodalgada kullanım için uygun tabakları veya kapları kullanın.

Birleştirilmiş fonksiyonda kullanılacak tabağın hem mikrodalgada hem de ızgarada kullanım için uygun olması gerekir. Fırın kabı türleri bölümüne bakın!

Verilen rakamların yalnızca bilgi vermek amacıyla olduğunu ve yiyeceğin başlangıç durumuna, sıcaklığına, nemine ve türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın.

Yiyeceğin iyi kızarması için süre yeterli gelmezse, 5 veya 10 dakika daha ızgaranın altına koyun.

Lütfen bekleme sürelerine uyun ve et parçalarını çevirmeyi unutmayın.

Aksi belirtilmediği sürece, pişirme için döner tabla tepsisini kullanın.

Tablolarda verilen değerler, fırının içi soğukken geçerlidir (fırını önceden ısıtmak gerekli değildir).

Ne tür fırın kapları kullanılabilir?

Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalga fonksiyonu için, mikrodalgaların metal yüzeyler tarafından yansıtıldığını unutmayın. Cam, porselen, toprak, plastik ve kağıt mikrodalgaların geçmesine izin verir.

Bu nedenle, **metal tavalar ve tabaklar veya metal parçalara ya da süslemelere sahip kaplar mikrodalgada kullanılamaz**. **Metal süslemelere veya içeriğe** (kurşunlu kristal gibi) sahip cam ve toprak kaplar mikrodalga fırınlarda kullanılamaz.

Mikrodalga fırınlarda kullanım için **en uygun** malzemeler cam, ısıya dayanıklı porselen veya toprak ya da ısıya dayanıklı plastiktir. Çok ince, kırılabilir cam veya porselenler yalnızca çok kısa süreler için kullanılmalıdır (ısıtma gibi).

Sıcak yiyecekler ısıyı aktardıkları için tabaklar çok sıcak olabilir. Bu yüzden her zaman **fırın eldiveni** kullanmalısınız!

Kullanmak istediğiniz fırın kabını nasıl test edebilirsiniz?

Kullanmak istediğiniz öğeyi, en yüksek mikrodalga güç düzeyinde 20 saniye süreyle fırına koyun. Bu sürenin sonunda soğuksa veya çok az ısınırsa, kullanım için uygundur. Ancak, çok ısınırsa veya elektrik atlamalarına neden olursa mikrodalgada kullanım için uygun değildir.

Izgara fonksiyonu

Izgara fonksiyonu durumunda, fırın kaplarının en az 300°C sıcaklığa dayanıklı olması gerekir.

Plastik tabaklar, ızgarada kullanım için uygun değildir.

Mikrodalga + ızgara fonksiyonu

Mikrodalga + ızgara fonksiyonunda, kullanılan fırın kaplarının hem mikrodalgada hem de ızgarada kullanım için uygun olması gerekir.

Alüminyum kaplar ve folyolar

Aşağıdaki durumlara uyulduğu takdirde, alüminyum kaplardaki veya alüminyum folyolardaki önceden pişirilmiş yiyecekler mikrodalgaya koyulabilir:

- Ambalaj üzerinde yazılı olan üretici tavsiyelerini akılda tutun.
- Alüminyum kaplar 3 cm'den yüksek olamaz veya fırının iç duvarlarına değemez (**minimum mesafe 3 cm**). Varsa alüminyum kapakların çıkarılması gerekir.
- Alüminyum kabı doğrudan döner tabla tepsisinin üzerine koyun. Izgara demirini kullanıyorsanız, kabı porselen bir tabağa koyun. Asla kabı doğrudan ızgara demirinin üzerine koymayın!
- Mikrodalgalar yiyeceklere yalnızca üstten girdikleri için pişirme süresi daha uzun olacaktır. Herhangi bir şüpheniz varsa, en iyisi yalnızca mikrodalgada kullanıma uygun tabakları kullanmaktır.
- Buz çözme işlemi sırasında mikrodalgaları yansıtmak için alüminyum folyo kullanılabilir. Kümes hayvanlarının eti veya kıyma gibi hassas yiyecekler, uçları/kenarları ayrı ayrı örtülerek aşırı ısıdan korunabilir
- **Önemli:** elektrik atlamalarına neden olabileceği için alüminyum folyonun fırının iç duvarlarına değmemesi gerekir.

Kapaklar

Cam veya plastik kapaklar ya da streç filmler kullanmanızı öneriyoruz çünkü:

1. bu, aşırı buharlaşmayı durduracaktır (özellikle çok uzun pişirme sürelerinde);
2. pişirme süreleri daha kısa olacaktır;
3. yiyecekler kurumayacaktır;
4. aroma korunacaktır.

Basınç oluşmaması için, kapakta delikler veya açıklıklar olması gerekir. Plastik torbaların da açılması gerekir. Biberonlar veya bebek maması içeren kavanozlar ve benzeri kaplar yalnızca kapakları olmadan ısıtılabilir; aksi takdirde patlayabilir.

Ne tür fırın kapları kullanılabilir?

Fırın Kapları Tablosu

Aşağıdaki tablo, her bir durum için hangi tür fırın kabının uygun olduğu konusunda genel bir fikir verir.

Çalışma modu / Fırın kabı türü	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
	Buz çözme / ısıtma	Pişirme		
Cam ve porselen 1) Evde kullanılan, aleve dayanıklı olmayan, bulaşık makinesinde kullanılabilen	evet	evet	hayır	hayır
Cilalı porselen Aleve dayanıklı cam ve porselen	evet	evet	evet	evet
Porselen, kumlu taştan yapılmış kaplar 2) Metalik süslemelere sahip olmayan cilasız veya cilalı	evet	evet	hayır	hayır
Topraktan (kilden) yapılmış tabaklar 2)				
Cilalı	evet	evet	hayır	hayır
Cilasız	hayır	hayır	hayır	hayır
Plastik tabaklar 2)				
100°C'ye kadar ısıya dayanıklı	evet	hayır	hayır	hayır
250°C'ye kadar ısıya dayanıklı	evet	evet	hayır	hayır
Plastik filmler 3)				
Yiyecek için plastik film	hayır	hayır	hayır	hayır
Selofan	evet	evet	hayır	hayır
Kağıt, mukavva, parşömen 4)	evet	hayır	hayır	hayır
Metal				
Alüminyum folyo	evet	hayır	evet	hayır
Alüminyum ambalajlar 5)	hayır	evet	evet	evet
Aksesuarlar (ızgara demiri)	hayır	hayır	evet	evet

1. Herhangi bir altın veya gümüş varak kenar süsü olmayan; kurşunlu kristal içermeyen.
2. Üreticinin talimatlarını akılda tutun!
3. Torbaları kapatmak için metal klipsler kullanmayın. Torbalarda delikler açın. Filmleri yalnızca yiyeceğin üzerini örtmek için kullanın.
4. Kağıt tabaklar kullanmayın.
5. Yalnızca kapaksız, derin olmayan alüminyum kaplar. Alüminyum, fırının iç duvarlarına değmemelidir.

Fırın Temizliği ve Bakımı

Çoğunlukla gerekli olan tek bakım temizliktir.

Uyarı! Mikrodalga fırınınızın, tüm yiyecek kalıntıları ortadan kaldırılarak düzenli olarak temizlenmesi gerekir. Mikrodalga temiz tutulmazsa, yüzeyleri kötüleşebilir. Bu da, **fırının çalışma ömrünü kısaltır ve tehlikeli bir duruma neden olabilir**.

Uyarı! Temizlik, fırının güç bağlantısı kapalıyken yapılmalıdır. Fişi prizden çekin veya fırının bağlı olduğu şalteri kapatın.

Lekeler oluşabileceği için; sert veya aşındırıcı temizlik ürünleri, yüzeyleri çizen bulaşık telleri veya sivri nesneler kullanmayın.

Yüksek basınçlı veya püskürtmeli temizleme cihazları kullanmayın.

Ön yüzey

Çoğunlukla fırını nemli bir bezle temizlemeniz yeterlidir. Çok kirliyse, temizleme suyuna birkaç damla sıvı bulaşık deterjanı ekleyin. Daha sonra, kuru bir bezle fırını silin.

Alüminyum ön yüzeye sahip bir fırında, bir cam temizleme ürünü ve lif ya da iplik bırakmayan yumuşak bir bez kullanın. Yüzeye baskı uygulamadan bir yandan diğer yana doğru silin.

Kireç, yağ, nişasta veya yumurta beyazı lekelerini hemen çıkarın. Bu lekelerin altında aşınma meydana gelebilir.

Fırının içine su kaçırmayın.

Fırının içi

Fırının her kullanılışından sonra, iç duvarlarını nemli bir bezle silin çünkü bu, fırının duvarlarına sıçrayan veya yapışan yiyecekleri çıkarmanın en kolay yoludur.

Zor çıkan kirler için sert olmayan bir temizleme ürünü kullanın. **Fırın spreylerini veya diğer sert ya da aşındırıcı temizleme ürünlerini kullanmayın.**

Kapağın düzgün açılıp kapanmasını sağlamak için, her zaman fırının kapağını ve ön yüzeyini çok temiz tutun.

Mikrodalganın havalandırma deliklerine su kaçmadığından emin olun.

Düzenli olarak, döner tabla tepsisini ve desteğini dışarı çıkarıp fırının iç zeminini temizleyin (özellikle herhangi bir sıvı döküldükten sonra).

Döner tabla ve desteği yerine yerleştirilmeden fırını çalıştırmayın.

Fırının içi çok kirliyse, döner tablanın üzerine bir bardak su koyup mikrodalga fırını 2 veya 3 dakika süreyle maksimum güçte çalıştırın. Çıkan buhar sayesinde yumuşayan kirler, daha sonra yumuşak bir bez kullanılarak kolayca temizlenebilir.
Hoş olmayan kokular (örneğin balık pişirdikten sonra) kolayca giderilebilir. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu veya sirke ekleyin. Suyun köpürüp taşmasını önlemek için fincana bir kaşık kahve koyun. Suyu, 2 ila 3 dakika süreyle maksimum mikrodalga gücünde ısıtın.

Fırın Temizliği ve Bakımı

Fırının tavanı

Fırının tavanı kirliyse, temizlemeyi kolaylaştırmak için ızgara indirilebilir.

Yanma tehlikesini önlemek için, indirmeden önce ızgaranın soğumasını bekleyin.

Aşağıdaki şekilde ilerleyin:

1. Izgara desteğini 180º çevirin **(1)**.
2. Izgarayı yavaşça indirin **(2)**. **Hasara neden olabileceği için aşırı güç kullanmayın.**
3. Tavanı temizledikten sonra, önceki işlemi uygulayarak ızgarayı **(2)** yeniden yerine koyun.

ÖNEMLİ UYARI: Izgara ısıtma parçası desteği **(1)** döndürüldüğünde düşebilir. Bu durumda, ızgara ısıtma parçası desteğini **(1)** fırının tavanındaki yuvaya sokup ızgara ısıtma parçası desteği **(2)** konumuna doğru 90º döndürün.

Tavanda bulunan mika kapağın (3) her zaman temiz tutulması gerekir. Mika kapakta biriken yiyecek kalıntıları hasara neden olabilir veya kıvılcım çıkarabilir.

Aşındırıcı temizleme ürünleri veya sivri nesneler kullanmayın.

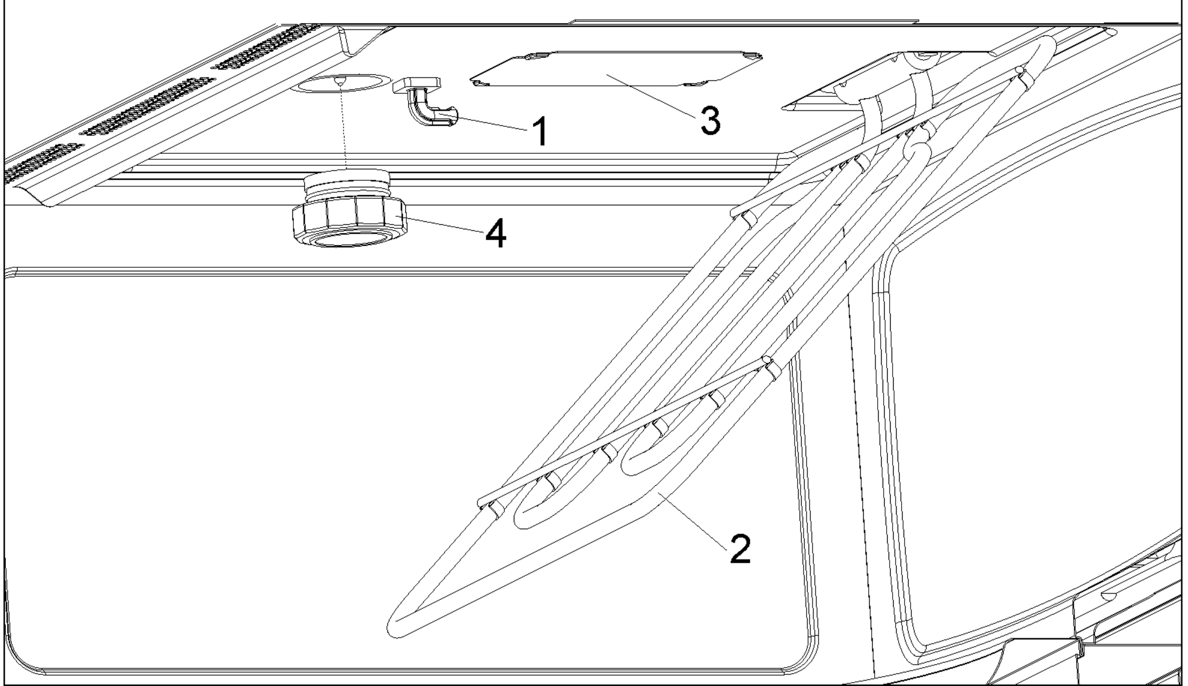
Herhangi bir riskten kaçınmak için, mika kapağı çıkarmayın.

Cam lamba kapağı **(4)** fırının tavanında bulunur ve temizlik için kolayca çıkarılabilir. Bunun için, vidalarını söküp su ve sıvı bulaşık deterjanı ile temizlemeniz yeterlidir.

Aksesuarlar

Her kullanımdan sonra aksesuarları temizleyin. Çok kirli iseler, öncelikle onları ıslatın ve daha sonra fırça ve sünger kullanın. Aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Döner tabla tepsisinin ve desteğinin her zaman temiz olduğundan emin olun. Döner tabla ve desteği yerine yerleştirilmeden fırını çalıştırmayın.



Fırın çalışmazsa ne yapmalıyım?

UYARI! Tüm tamirat yalnızca uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Üretici tarafından yetkilendirilmemiş bir kişi tarafından yapılan tamirat tehlikelidir.

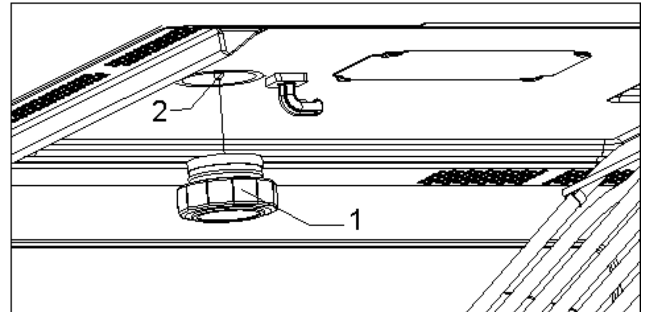
Aşağıdaki sorunları çözmek için Teknik Yardım'a başvurmanız gerekmez:

- **Ekran gözükmüyor!** Şunu kontrol edin:
  - Saat gösteriminin kapatılmış olup olmadığını (Temel Ayarlar bölümüne bakın).
- **Tuşlara bastığımda hiçbir şey olmuyor! Şunu kontrol edin:**
  - Güvenlik Engelinin etkin olup olmadığını (Temel Ayarlar bölümüne bakın).
- **Fırın çalışmıyor! Şunları kontrol edin:**
  - Fişin, prize doğru bir şekilde takılmış olup olmadığını.
  - Fırının gücünün açık olup olmadığını.
  - Kapağın tam olarak kapalı olup olmadığını. Kapak, duyulabilir bir ses çıkararak kapanmalıdır.
  - Kapak ile fırının ön yüzeyi arasında herhangi bir yabancı cisim olup olmadığını.
- **Fırın çalışırken garip sesler duyuyorum! Şunları kontrol edin:**
  - Fırının içinde yabancı metal nesnelerin neden olduğu elektrik atlamaları olup olmadığını (fırın kabı türleri bölümüne bakın).
  - Fırın kabının, fırının duvarlarına değip değmediğini.
  - Fırının içinde, açıkta çatal, kaşık, bıçak veya pişirme aleti olup olmadığını.
- **Yiyecek ısınmıyor veya çok yavaş ısınıyor! Şunları kontrol edin:**
  - Yanlışlıkla metal fırın kabı kullanıp kullanmadığınızı.
  - Doğru çalışma süresini ve güç düzeyini seçip seçmediğinizi.
  - Fırına koyduğunuz yiyeceğin, her zaman koyduğunuzdan daha fazla veya daha soğuk olup olmadığını.
- **Yiyecek çok sıcak, kurumuş veya yanmış! Doğru çalışma süresini ve güç düzeyini seçip seçmediğinizi kontrol edin.**
- **Pişirme işlemi bittikten sonra bazı sesler duyuyorum! Bu bir sorun değildir. Soğutma fanı bir süre daha çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterli derecede düştüğünde, fan kendini kapatacaktır.**
- **Fırın çalışıyor ama içindeki lamba yanmıyor! Tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa, lambanın ampulü patlamış olabilir. Fırını kullanmaya devam edebilirsiniz.**

Ampulü değiştirme

Ampulü değiştirmek için aşağıdaki şekilde ilerleyin:

- Fırının, güç kaynağıyla bağlantısını kesin. Fişi prizden çekin veya fırının bağlı olduğu şalteri kapatın.
- Vidalarını söküp cam lamba kapağını **(1)** çıkarın.
- Halojen ampulü **(2)** çıkarın. **Uyarı! Ampul çok sıcak olabilir.**
- Yeni bir 12V / 10W halojen ampul takın. **Uyarı! Ampule zarar verebileceğiniz için ampul yüzeyine doğrudan parmaklarınızla dokunmayın.** Ampul üreticisinin talimatlarına uyun.
- Cam lamba kapağını yerine vidalayın **(1)**.
- Fırını yeniden güç kaynağına bağlayın.



Teknik özelliklerv

Fonksiyonların açıklaması

Fonksiyon		Mikrodalga Gücü		Yiyecekler
	Mikrodalga		150 W	Hassas yiyeceklerin buzunu yavaş yavaş çözme; yiyeceği sıcak tutma
			300 W	Düşük ısıda pişirme; pirinç haşlama. Hızlı buz çözme
			550 W	Tereyağını eritme. Bebek maması ısıtma
			750 W	Sebzeleri ve yiyecekleri pişirme. Dikkatli bir şekilde pişirme ve ısıtma. Küçük yiyecek porsiyonlarını ısıtma ve pişirme. Hassas yiyecekleri ısıtma
			1000 W	Pişirme ve sıvıları ve önceden pişirilmiş yiyecekleri hızlı bir şekilde ısıtma
	Mikrodalga + Izgara		150 W	Yiyecekleri kızartma
			300 W	Kümes hayvanlarının etini ve diğer etleri ızgara yapma
			550 W	Hamur işlerini ve üzeri peynirle kaplı tabakları pişirme
			750 W	Dikkatli kullanın: yiyecek yanabilir.
			1000 W	Dikkatli kullanın: yiyecek yanabilir.
	Izgara	---	---	Yiyecekleri ızgara yapma

Teknik özellikler

- AA Gerilimi .... 230-240 V / 50 Hz
- Gereken güç .... 3300 W
- Izgara gücü .... 1500 W
- Mikrodalga çıkış gücü. .... 1000 W
- Mikrodalga frekansı … .... 2450 MHz
- Dış boyutlar (G×Y×D). .... 595 × 455 × 472 mm
- İç boyutlar (G×Y×D). .... 420 × 210 × 390 mm
- Fırın hacmi. .... 32 l
- Ağırlık .... 35 kg

Уважаемый покупатель!

Прежде всего, мы поблагодарим вас за выбор нашего изделия. Мы уверены, что эта современная, функциональная и практичная микроволновая печь, изготовленная из высококачественных материалов, удовлетворит все ваши ожидания.

Просим вас внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в проспекте, так как это позволит вам добиться наилучших результатов в использовании вашей микроволновой печи.

СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ПО ИЗДЕЛИЮ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СПРАВОЧНЫХ ЦЕЛЯХ.

Всегда храните руководство по эксплуатации под рукой. Передавая кому-либо микроволновую печь, передайте и эту инструкцию.

Защита окружающей среды

Утилизация упаковки 

На упаковке нанесен знак «Зеленая точка» (Green Point).

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и полиэтиленовую обертку, выбросив их в соответствующие контейнеры для отходов. Таким образом вы можете быть уверены в том, что упаковочные материалы будут переработаны и использованы повторно.

Утилизация оборудования, вышедшего из употребления 

В соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные городские контейнерные системы для сбора твердых отходов.

Устаревшую бытовую технику следует собирать отдельно для оптимизации утилизации и переработки материальных компонентов, а также для предупреждения нанесения возможного вреда здоровью людей и окружающей среде. Символ контейнера для отходов, зачеркнутый крестом по диагонали, наносится на все подобные изделия, напоминая об обязанности отдельно собирать такие предметы.

Для получения информации о соответствующих местах сбора старых бытовых электроприборов потребителям следует обратиться в местные органы власти или по месту их приобретения.

Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, вынув шнур питания, отрезав и утилизировав его.

Содержание

Инструкции по установке

Перед установкой

Проверьте, соответствует ли напряжение питания, указанное на табличке с техническими данными, напряжению в розетке электросети, которую вы намереваетесь использовать.

Откройте дверцу печи и **достаньте все принадлежности,** а также снимите упаковочный материал.

Не снимайте слюдяную крышку на внутренней потолочной панели микроволновой печи! Эта крышка защищает генератор СВЧ от повреждения брызгами жира и кусочками пищи.

Внимание! Лицевая панель печи может быть покрыта **защитной пленкой**. Перед первым использованием микроволновой печи осторожно снимите эту пленку, начиная с внутренней стороны.

При выполнении этих действий ни в коем случае не повредите печь. Проверьте, чтобы дверца микроволновой печи правильно закрывалась, и чтобы внутренняя сторона дверцы и лицевая часть печи не были повреждены. При обнаружении каких-либо повреждений обратитесь в службу технической поддержки.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ, если поврежден шнур питания или штепсельная вилка, если печь не работает нормально, или в случае ее повреждения или падения. Обратитесь в службу технической поддержки.

Установите микроволновую печь на ровную и устойчивую поверхность. Она не должна находиться вблизи источников тепла, радио или телевизионных приемников.

При установке убедитесь в том, что шнур питания позади микроволновой печи не касается влажных участков либо предметов с острыми кромками. Высокая температура может повредить кабель.

Внимание! После установки микроволновой печи вы должны убедиться в том, что можете достать до штепсельной вилки.

После установки

Микроволновая печь оснащена шнуром питания и штепсельной вилкой для сети однофазного тока.

Если печь подлежит установке на постоянной основе, ее должен устанавливать квалифицированный специалист. В этом случае микроволновая печь должна подключаться к автоматическому выключателю всех полюсов с размыканием контактов на расстояние не менее 3 мм.

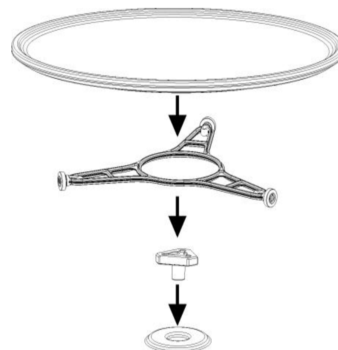
ВНИМАНИЕ! МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА!

Производитель и продавцы не несут ответственности за любой ущерб, который может быть причинен людям, животным или имуществу в случае несоблюдения данных инструкций по установке.

Микроволновая печь работает только при правильно закрытой дверце.

После первого использования вытрите внутреннюю часть печи и принадлежности в соответствии с указаниями, содержащимися в разделе «Чистка и обслуживание микроволновой печи».

Установите суппорт вращающейся подставки в отверстие в центре полости микроволновой печи и поставьте на него вращающуюся подставку на роликах и стеклянный поднос, убедившись в их правильном положении. При каждом использовании микроволновой печи вращающаяся подставка и соответствующие принадлежности должны находиться внутри и быть правильно установлены. **Стеклянный поднос может вращаться в обоих направлениях.**



При установке соблюдайте инструкции (поставляются отдельно).

Правила техники безопасности при обращении с микроволновой энергией



Внимание! Не оставляйте печь без присмотра, особенно при использовании бумажных, пластмассовых и прочих легковоспламеняющихся материалов. Эти материалы могут обуглиться и загореться. ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!

- **Внимание!** Если вы заметили дым или пламя, держите дверцу закрытой, чтобы погасить огонь. Выключите печь и выньте вилку из розетки либо отключите источник питания печи.
- **Внимание!** Не разогревайте в микроволновой печи чистый спирт или алкогольные напитки. ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!
- **Внимание!** Не разогревайте жидкости и прочие продукты в закрытых контейнерах, так как они могут быстро взорваться.
- **Внимание!** Данный электроприбор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, умственными возможностями и способностями восприятия либо не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или не действуют по его указаниям в отношении правил пользования электроприбором. Необходимо наблюдать за детьми, чтобы они не игрались с электроприбором.
- **Внимание!** Если печь имеет комбинированный режим работы (микроволновая печь с другими средствами разогрева), нельзя разрешать детям пользоваться печью без присмотра взрослых из-за образования высоких температур.
- **Внимание!** Запрещается пользоваться печью, если:

- дверца не закрыта, как следует;
- повреждены петли дверцы;
- повреждены контактные поверхности между дверцей и печью;
- повреждено стекло дверцы;
- часто образуется электрическая дуга внутри печи, даже при отсутствии внутри металлических предметов.

Печью разрешается пользоваться **снова только после ее ремонта** специалистом службы технической поддержки.

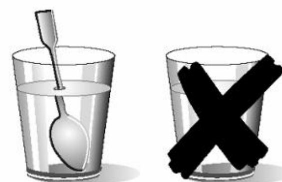
- Во время работы микроволновая печь нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим элементам внутри нее.
- Внимание! Во время работы открытые участки печи могут нагреваться. Не разрешайте маленьким детям приближаться к печи.
- Для чистки стеклянной дверцы духовки не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Осторожно!

- **Никогда не разогревайте детское питание или напитки в бутылках либо банках с надетыми на них крышками или сосками. После разогрева питания хорошо перемешайте или встряхните его, чтобы тепло распространилось равномерно**
- **Проверьте температуру детского питания, прежде чем давать его ребенку. ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ!**
- Для предотвращения перегрева или подгорания продуктов очень важно не выбирать длительные периоды времени или повышенные уровни мощности при **разогреве небольших количеств продуктов**. Например, бублик может подгореть через 3 минуты, если выбрана слишком высокая мощность.
- Используйте функцию гриля только для «поджаривания с хрустящей корочкой», при этом за печью следует постоянно

наблюдать. Если режим работы используется с функцией гриля, следует обращать внимание на время приготовления.

- Будьте осторожны, чтобы шнуры питания других электроприборов не были зажаты горячей дверцей печи. Изоляция кабеля может расплавиться. **Опасность короткого замыкания!**



Будьте осторожны, разогревая жидкости.

Если жидкости (вода, кофе, чай, молоко и др.) близки к точке кипения и их резко вынуть из печи, они могут выплеснуться из своих контейнеров. ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

Во избежание подобных ситуаций при разогреве жидкостей вставьте в контейнер чайную ложку или стеклянный штабик.

Правила техники безопасности при обращении с микроволновой энергией

Микроволновая печь предназначена исключительно для бытового использования!

Используйте печь только для приготовления пищи.

Не допускайте повреждений печи или возникновения прочих опасных ситуаций, соблюдая следующие указания:

- Не включайте печь без установленного на место **суппорта вращающейся подставки**, **вращающейся подставки на роликах** и соответствующего **стеклянного подноса**.
- **Никогда не включайте пустую микроволновую печь.** При отсутствии продуктов в печи может произойти электрическая перегрузка, и печь может выйти из строя. ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!
- **Для проведения тестового программирования печи** поставьте в нее стакан с водой. Вода поглотит микроволны, и печь не будет повреждена.
- Не накрывайте **вентиляционные отверстия** и не создавайте для них препятствий.
- Используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей. Прежде чем использовать в микроволновой печи посуду и контейнеры, проверьте, подходят ли они для этого (см. раздел о типах посуды).
- **Никогда не снимайте слюдяную крышку на внутренней потолочной панели микроволновой печи!** Эта крышка защищает СВЧ-генератор от повреждения брызгами жира и кусочками пищи.
- Не храните в печи никаких **воспламеняющихся предметов**, так как при включении печи они могут загореться.
- Не используйте печь в качестве хранилища продуктов.
- **Яйца в скорлупе** и **сваренные вкрутую** не следует разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться.
- Не используйте микроволновую печь для **жарки во фритюре**, так как невозможно регулировать температуру масла, подогреваемого микроволнами.
- **Чтобы не обжечься**, всегда пользуйтесь рукавицами-прихватками для печи при обращении с посудой и контейнерами, а также для прикосновения к печи.
- **Не прислоняйтесь к открытой дверце печи и не садитесь на нее.** Этим можно повредить дверцу, особенно область петель. Дверца может выдержать вес максимум 8 кг.
- **Вращающаяся подставка и решетки могут выдержать нагрузку максимум 8 кг.** Чтобы не повредить печь, не превышайте данной нагрузки.

Чистка

- **Внимание!** Микроволновую печь следует регулярно чистить. Необходимо удалять все остатки пищевых продуктов (см. раздел в отношении чистки микроволновой печи). Если не содержать микроволновую печь в чистоте, это может привести к разрушению поверхности, **сокращению срока службы печи и даже к опасным ситуациям**.
- Контактные поверхности дверцы (передняя сторона полости и внутренняя часть дверцы) следует содержать в полной чистоте для поддержания нормального функционирования печи.
- Соблюдайте указания в отношении чистки, содержащиеся в разделе «Чистка и обслуживание микроволновой печи».

Ремонтные работы

- **Внимание - микроволны! Запрещается снимать наружную защиту печи.** Это опасно для всех лиц, не уполномоченных производителем на проведение работ по ремонту и обслуживанию.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении шнура питания его замена должна осуществляться производителем, его уполномоченными представителями или специалистами, имеющими соответствующую квалификацию. Кроме того, для этой работы требуется специальный инструмент.
- Работы по ремонту и обслуживанию, особенно в отношении токонесущих деталей, должны выполняться только специалистами, уполномоченными производителем

Преимущества микроволн

В обычных печах тепло, излучаемое электрическими элементами или газовыми конфорками, медленно проникает в продукты, снаружи внутрь. Вследствие этого большое количество энергии теряется на подогрев воздуха, компонентов печи и пищевых контейнеров.

В микроволновой печи тепло генерируется самими продуктами и выходит изнутри наружу. Тепло не теряется в воздухе, не расходуется на стенки посуды и контейнеры (если они предназначены для использования в микроволновых печах), иными словами, разогреваются только пищевые продукты.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Сокращение времени приготовления пищи; в целом, оно на 3/4 меньше, чем время, необходимое для обычного приготовления.
2. Сверхбыстрое размораживание продуктов, что снижает опасность развития бактерий.
3. Экономия электроэнергии.
4. Сохранение питательной ценности продуктов благодаря сокращению времени приготовления пищи.
5. Простота чистки.

Как работает микроволновая печь

В микроволновой печи имеется электронный прибор высокого напряжения, называющийся магнетроном, который преобразует электрическую энергию в микроволновую. Электромагнитные волны направляются в печь через волновод и распространяются через металлический распределитель или через вращающуюся подставку.

Внутри печи микроволны распространяются во всех направлениях и отражаются от металлических стенок, равномерно проникая сквозь пищу.

Почему продукты нагреваются

Большинство продуктов содержат воду, и молекулы воды вибрируют под воздействием микроволн.

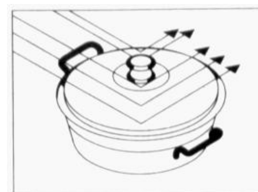
В результате трения между молекулами производится тепло, повышающее температуру продуктов, при этом продукты размораживаются, приготавливаются или поддерживаются в подогретом состоянии.

Поскольку внутри продуктов повышается тепло:

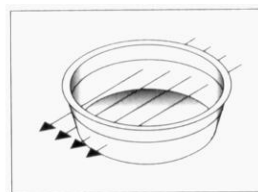
- они могут приготавливаться с небольшим количеством жидкости, жира/масла или вообще без них;
- размораживание, разогрев или приготовление пищи в микроволновой печи происходит быстрее, чем в обычной печи или духовом шкафу;
- сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;
- не изменяются естественный цвет и аромат пищевых продуктов.

Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон и пластмассу, но не металл. По этой причине в микроволновой печи нельзя использовать контейнеры из металла или контейнеры, содержащие металлические части.

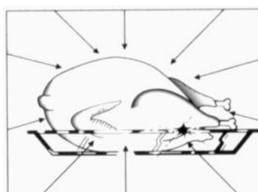
Микроволны отражаются металлом...



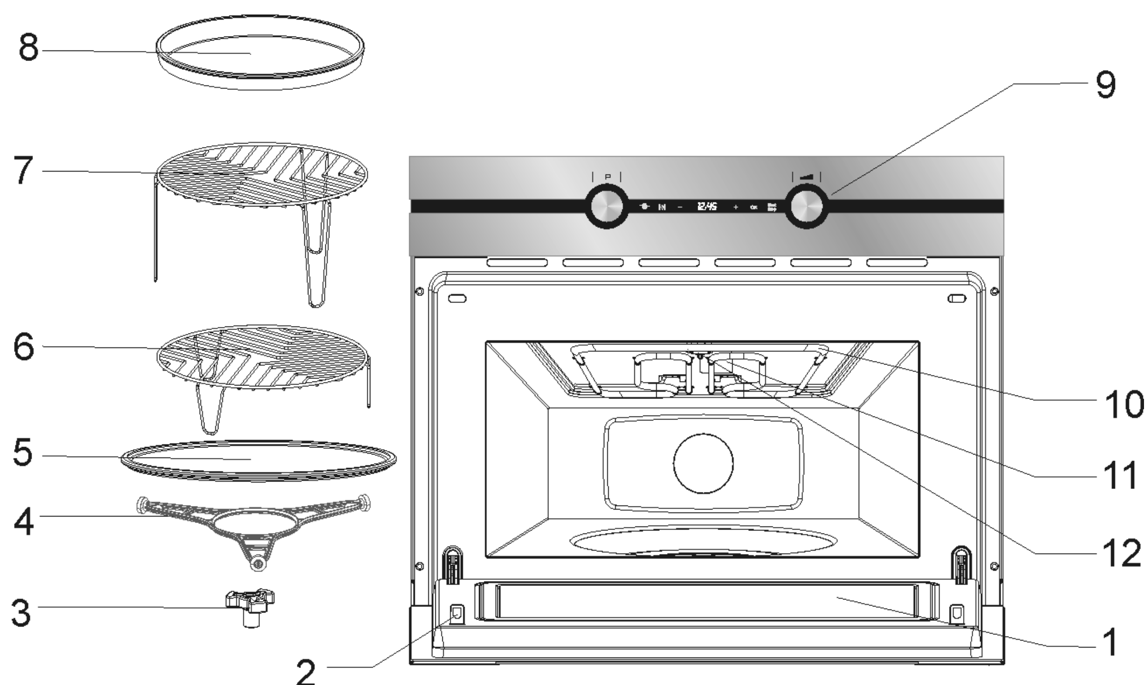
... но проникают сквозь стекло и фарфор...



и поглощаются пищевыми продуктами.



Описание микроволновой печи



1. – Стекло дверцы

2. – Фиксаторы

3. - Суппорт вращающейся подставки

4. – Вращающаяся подставка на роликах

5. – Стеклянный поднос

6. – Низкий гриль

7. – Высокий гриль

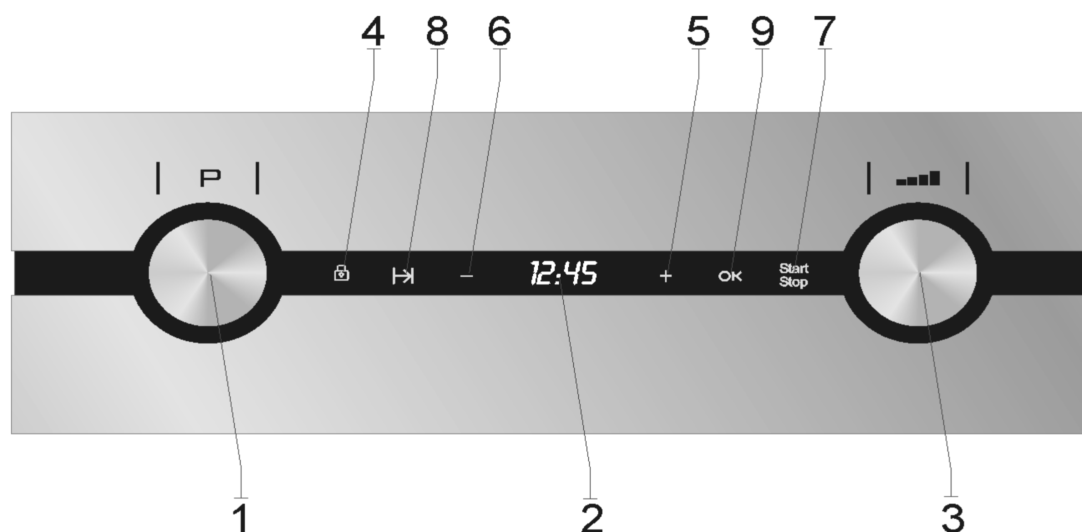
8. – Блюдо для гренок

9. – Панель управления

10. – Гриль

11. – Слюдяная крышка

12. – Лампочка освещения



1. – Переключатель функций

2. – Дисплей

3. – Переключатель микроволновой мощности

4. – Кнопка блокировки от детей

5. – Кнопка «+»

6. – Кнопка «-»

7. – Кнопка Start/Stop (Пуск/Стоп)

8. – Кнопка продолжительности

9. – Кнопка подтверждения

Базовые настройки

Установка часов

После включения микроволновой печи в сеть или после отключения электропитания дисплей часов начнет мигать, указывая на то, что показания времени неверны. Настройте часы следующим образом:



1. Одновременно нажмите кнопки «+» и «-», пока не начнут мигать четыре цифры (это не является необходимым после включения микроволновой печи в сеть или после отключения электроэнергии).
2. Для установки времени на часах нажмите кнопку «+» или «-».
3. Для подтверждения установки часов нажмите кнопку OK.
4. Для установки минут нажмите кнопку «+» или «-».
5. Для подтверждения установки минут нажмите кнопку OK.

Скрытие/отображение часов



1. Для скрытия часов нажмите кнопку OK в течение 3 секунд.
2. Чтобы снова отобразить часы, нажмите кнопку OK в течение 3 секунд.

Базовые настройки

Блокировка от детей

Микроволновую печь можно заблокировать так, чтобы ею могли пользоваться только те, кому это разрешено (например, чтобы не допустить использование печи детьми).

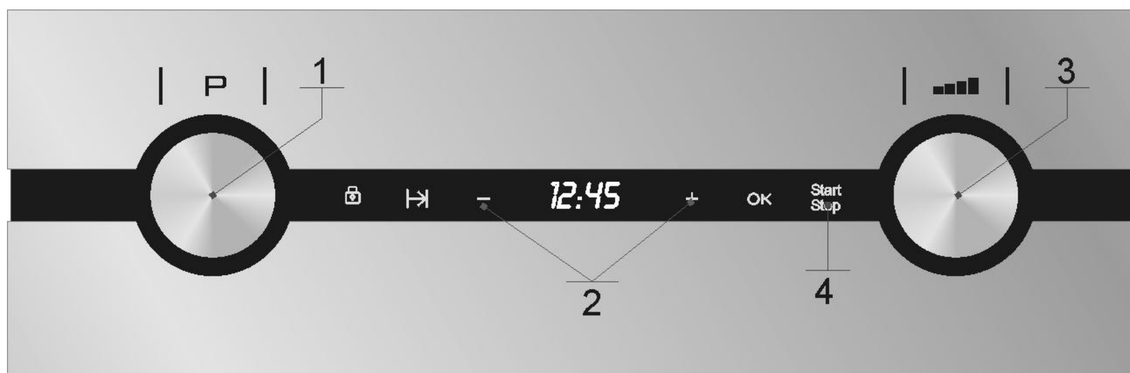


1. Чтобы заблокировать печь, нажмите кнопку блокировки от детей в течение 3 секунд. Включится подсветка кнопки блокировки от детей. После этого при нажатии любой кнопки на табло отобразится слово SAFE, и печь работать не будет.
2. Чтобы разблокировать печь, нажмите кнопку блокировки от детей в течение 3 секунд.

Основные функции

Микроволны

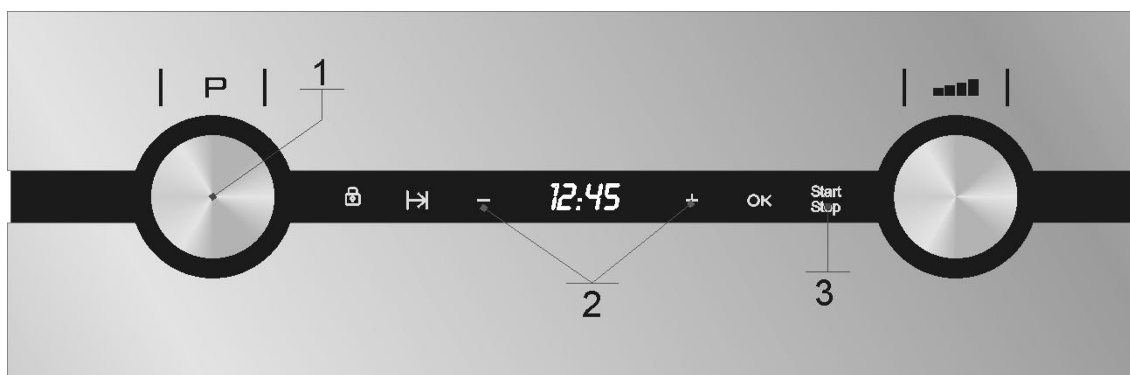
Используйте эту функцию для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.



1. Поверните переключатель функций в положение микроволн . Начнет мигать кнопка продолжительности и цифры.
2. Кнопками «+» и «-» установите нужную продолжительность.
3. Поверните переключатель микроволновой мощности в нужное положение (см. раздел технических характеристик).
4. Нажмите кнопку Start/Stop (Пуск/Стоп). Начнется приготовление пищи.

Гриль

Используйте эту функцию для быстрого поджаривания поверхности пищи.



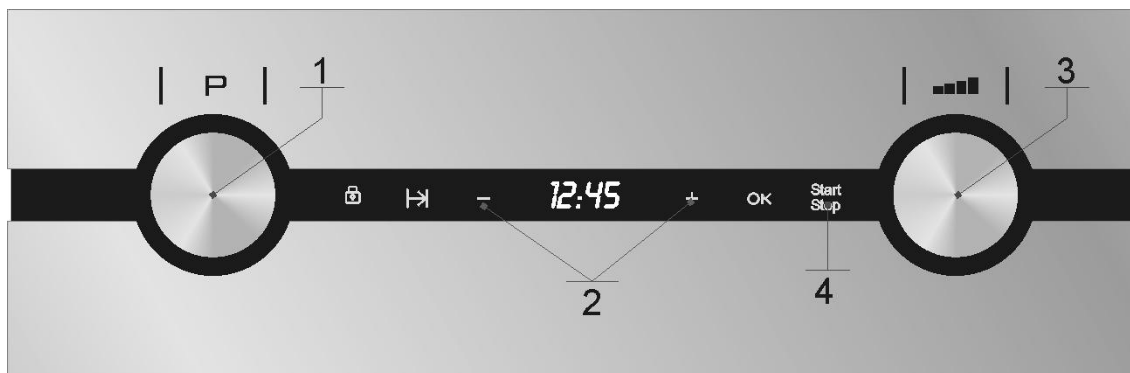
1. Поверните переключатель функций в положение гриля . Начнет мигать кнопка продолжительности и цифры.
2. Кнопками «+» и «-» установите нужную продолжительность.
3. Нажмите кнопку Start/Stop (Пуск/Стоп). Начнется приготовление пищи.

   Примечание: положение переключателя микроволновой мощности не влияет на работу гриля.

Основные функции

Микроволны + гриль

Используйте эту функцию для приготовления лазаньи, птицы, жареного картофеля и блюд с образованием хрустящей корочки.



1. Поверните переключатель функций в положение «микроволны + гриль» . Начнет мигать кнопка продолжительности и цифры.
2. Кнопками «+» и «-» установите нужную продолжительность.
3. Поверните переключатель микроволновой мощности в нужное положение (см. раздел технических характеристик).
4. Нажмите кнопку Start/Stop (Пуск/Стоп). Начнется приготовление пищи.

Когда микроволновая печь работает…

Прерывание цикла приготовления

Вы можете в любое время остановить процесс приготовления, один раз нажав кнопку **Stop (Стоп)** или открыв дверцу.

В обоих случаях:

- **Микроволновое излучение немедленно прекращается**.
- Гриль отключается, но **остается очень горячим. Опасность получения ожогов!**
- Таймер автоматически выключается, указывая оставшееся время работы.

По своему желанию в это время вы можете:

1. Перевернуть продукты или перемешать их для обеспечения равномерного приготовления.
2. Изменить параметры процесса.

Чтобы снова запустить процесс, закройте дверцу и нажмите кнопку **Start/Stop (Пуск/Стоп)**.

Изменение параметров

Рабочие параметры

- времени (кнопки «+» и «-»).
- функций (переключатель функций)
- мощности (переключатель микроволновой мощности)

можно изменить во время работы микроволновой печи или прерывания процесса приготовления простым поворотом соответствующего переключателя на новую величину.

Отмена цикла приготовления

Если вы хотите отменить процесс приготовления, дважды нажмите кнопку **Start/Stop (Пуск/Стоп)**.

Окончание цикла приготовления

По окончании процесса вы услышите три звуковых сигнала, и на дисплее отобразится слово **End (Окончание)**.

Размораживание

Для размораживания продуктов следует выбрать функцию микроволн с одним из следующих уровней мощности:

Положение	Уровень мощности	Мощность
	Размораживание / поддержание в нагретом состоянии	150 Вт
❄	Размораживание	300 Вт

В таблице ниже указано различное время размораживания и ожидания (для обеспечения равномерной температуры пищи) при различных параметрах типа и веса продуктов, а также приведены рекомендации.

Продукт	Вес (г)	Время размораживания (мин.)	Время ожидания (мин.)	Рекомендация
Порции мяса, телятины, говядины, свинины	100	2-3	5-10	Перевернуть один раз
	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть два раза
	1000	21-23	20-30	Перевернуть два раза
	1500	32-34	20-30	Перевернуть два раза
	2000	43-45	25-35	Перевернуть три раза
Гуляш	500	8 -10	10-15	Перевернуть два раза
	1000	17-19	20-30	Перевернуть три раза
Фарш	100	2-4	10-15	Перевернуть два раза
	500	10-14	20-30	Перевернуть три раза
Колбаса и сосиски	200	4-6	10-15	Перевернуть один раз
	500	9-12	15-20	Перевернуть два раза
Птица (порции)	250	5-6	5-10	Перевернуть один раз
Цыпленок	1000	20-24	20-30	Перевернуть два раза
Пулярка	2500	38-42	25-35	Перевернуть три раза
Рыбное филе	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
Форель	250	5-6	5-10	Перевернуть один раз
Креветки	100	2-3	5-10	Перевернуть один раз
	500	8-11	15-20	Перевернуть два раза
Фрукты	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
	300	8-9	5-10	Перевернуть один раз
	500	11-14	10-20	Перевернуть два раза
Хлеб	200	4-5	5-10	Перевернуть один раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть один раз
	800	15-17	10-20	Перевернуть два раза
Масло	250	8-10	10-15	
Творог со сливками	250	6-8	10-15	
Сливки	250	7-8	10-15	

Размораживание

Общие инструкции по размораживанию

1. При размораживании используйте только посуду, подходящую для микроволновых печей (фарфор, стекло, соответствующая пластмасса).
2. Для размораживания сырых продуктов руководствуйтесь весом и таблицами.
3. Время размораживания зависит от количества и толщины продуктов. При замораживании продуктов учитывайте процесс размораживания. Равномерно распределяйте продукты в контейнере.
4. Как можно лучше распределяйте продукты внутри печи. Самые толстые куски рыбы или куриных ножек следует размещать в направлении от центра. Наиболее деликатные части продуктов можно защитить алюминиевой фольгой. **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками полости печи, так как это может привести к образованию дугового электрического разряда.
5. Толстые куски пищи нужно несколько раз перевернуть.
6. Как можно более равномерно распределяйте замороженные продукты, так как узкие и тонкие порции размораживаются быстрее, чем толстые и широкие куски.
7. Продукты, богатые жирами, такие как масло, творог со сливками и сметана, не следует полностью размораживать. Если хранить эти продукты при комнатной температуре, они будут готовы к подаче на стол в течение нескольких минут. Замороженную сметану перед употреблением в пищу следует перемешать.

.

8. Кладите птицу на перевернутую тарелку, чтобы мясной сок мог легче стекать.
9. Хлеб следует заворачивать в салфетку, чтобы он не становился слишком сухим.
10. Снимите обертку с замороженных продуктов и не забудьте удалить все проволочные закрутки. С контейнеров, которые используются для хранения замороженных продуктов в морозильнике и могут использоваться для разогрева и приготовления пищи, нужно только снять крышку. Во всех остальных случаях следует поместить продукты в контейнеры, предназначенные для использования в микроволновых печах.
11. Жидкость, стекающую в результате размораживания, главным образом с птицы, следует вылить. Ни в коем случае такие жидкости не должны соприкасаться с другими продуктами.
12. Помните, что при использовании функции размораживания необходимо дать некоторое время для ожидания, пока продукты не разморозятся полностью.

Приготовление продуктов в микроволновой печи

Внимание! Перед приготовлением продуктов в микроволновой печи прочитайте раздел «Правила техники безопасности при обращении с микроволновой энергией».

При приготовлении в микроволновой печи руководствуйтесь следующими рекомендациями:

- Перед разогревом или приготовлением продуктов с кожурой или **кожицей** (например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок) **проткните их**, чтобы они не лопались. Перед приготовлением продуктов разрежьте их на куски.
- Прежде чем использовать в микроволновой печи контейнер или посуду, проверьте, подходят ли они для этого (см. раздел о типах посуды).
- При приготовлении продуктов с очень низким содержанием влаги (например, при **размораживании хлеба**, приготовлении попкорна и т.п.) испарение происходит очень быстро. Затем печь работает так, будто она пустая, и продукты могут подгореть. В подобной ситуации возможно повреждение печи и контейнера. Поэтому следует точно установить время, необходимое для приготовления, и внимательно наблюдать за процессом приготовления.
- Нельзя подогревать большие объемы масла (**жарить во фритюре**) в микроволновой печи.
- Извлеките **заранее приготовленные продукты** из контейнеров, в которых они продаются, так как последние не всегда являются термостойкими. Следуйте инструкциям изготовителя продуктов.
- **Если у вас несколько контейнеров,** например, чашек, расставьте их равномерно на вращающейся подставке.
- Не закрывайте **полиэтиленовые пакеты** металлическими завязками. Вместо этого используйте пластмассовые зажимы. Проткните мешки в нескольких местах, чтобы пар мог свободно выходить.
- При разогреве или приготовлении продуктов проверьте, чтобы они достигли **температуры не менее 70°C**.
- Во время приготовления на стекле дверцы печи может образоваться **пар** и начнет стекать вода. Такая ситуация является нормальной. Она может стать более заметной, если температура в помещении низкая. На безопасность работы печи это не влияет. По окончании приготовления вытрите воду, образовавшуюся в результате конденсации.
- При разогреве жидкостей используйте **контейнеры с широким горлом**, чтобы пар мог легко выходить.

.

При приготовлении продуктов следует руководствоваться инструкциями, а также учитывать время приготовления и уровни мощности, указанные в таблицах.

Имейте в виду, что приведенные цифры являются индикационными и могут изменяться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа продуктов. Рекомендуется регулировать время и уровни мощности в каждом конкретном случае. В зависимости от точных характеристик продуктов вам может понадобиться увеличить или сократить время приготовления, а также повысить или снизить уровень мощности.

Охлаждение в микроволновой печи…

1. Чем больше объем продуктов, тем продолжительнее время приготовления. Имейте в виду следующее:
   - Удвоение объема продуктов ведет к удвоению времени
   - Уменьшение объема продуктов вдвое ведет к уменьшению времени вдвое
2. Чем ниже температура, тем продолжительнее время приготовления.
3. Продукты с высоким содержанием воды нагреваются быстрее.
4. Продукты будут приготовлены более равномерно, если равномерно распределить их на вращающемся подносе. Если вы разместите плотные продукты на внешней части подноса, а менее плотные в центре, то сможете одновременно разогреть различные виды продуктов.
5. Дверцу печи можно открыть в любой момент. При этом печь автоматически выключается. Микроволновая печь может включиться, только когда вы закроете дверцу и нажмете кнопку пуска.
6. Накрытые крышкой продукты требуют меньшего времени приготовления и лучше сохраняют свои свойства. Использующиеся крышки должны пропускать сквозь себя микроволны и иметь небольшие отверстия для выхода пара

Приготовление продуктов в микроволновой печи

Таблицы и рекомендации – приготовление овощей

Продукт	Количество (г)	Добавление жидкости	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)	Инструкции
Цветная капуста	500	100 мл	750	9-11	2-3	Разделить на цветки
Капуста брокколи	300	50 мл	750	6-8	2-3	Нарезать ломтиками
Грибы	250	25 мл	750	6-8	2-3	Перевернуть 1 раз, накрыть крышкой
Горох и морковь	300	100 мл	750	7-9	2-3	Нарезать кубиками или ломтиками. Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
Замороженный горошек	250	25 мл	750	8-10	2-3	
Картофель	250	25 мл	750	5-7	2-3	Очистить, нарезать одинаковыми кусочками. Накрыть крышкой, перевернуть 1 раз.
Перец	250	25 мл	750	5-7	2-3	Нарезать кусочками или ломтиками. Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
Лук-порей	250	50 мл	750	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	300	50 мл	750	6-8	2-3	Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.
Кислая капуста	250	50 мл	750	8-10	2-3	Накрыть крышкой. Перевернуть 1 раз.

Таблицы и рекомендации – приготовление рыбы

Продукт	Количество (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)	Инструкции
Рыбное филе	500	550	10-12	3	Готовить в накрытом виде. Перевернуть после половины времени приготовления.
Рыба целиком	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Готовить в накрытом виде. Перевернуть после половины времени приготовления. Можно накрыть небольшие куски рыбы.

Приготовление с грилем

Для получения хороших результатов при приготовлении с грилем используйте решетку, входящую в комплект микроволновой печи.

Установите решетку так, чтобы она не соприкасалась с металлическими частями полости печи, в противном случае имеется опасность образования электрических дуговых разрядов, что может привести к повреждению печи.

ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ

1. При первом использовании микроволнового гриля появится слабый дымок и запах от масла, использованного при изготовлении печи.
2. Во время работы гриля стекло дверцы печи сильно нагревается. **Не разрешайте детям приближаться к печи.**
3. Во время работы гриля внутренние стенки и решетка сильно нагреваются. Пользуйтесь рукавицами-прихватками для печи.
4. Если гриль используется в течение продолжительного времени, произойдет временное самовыключение элементов в результате срабатывания предохранительного термостата; это нормально.
5. **Важно!** Перед приготовлением продуктов в контейнерах на гриле или обычным способом следует проверить, подходит ли контейнер для использования в микроволновой печи. См. раздел о типах посуды для микроволновых печей!
6. При использовании гриля возможно попадание брызг жира на элементы и подгорание. Это нормально и не является признаком неисправности в работе.
7. По окончании приготовления вытрите внутреннюю часть печи и принадлежности, чтобы остатки продуктов не затвердели.

Приготовление с грилем

Таблицы и рекомендации – гриль без микроволн

Рыба	Количество (г)	Время (мин.)	Инструкции
Рыба			
Окунь Сардины/морской петух	800 6-8 шт.	18-24 15-20	Слегка смазать маслом. После половины времени приготовления перевернуть и смазать приправой.
Мясо			
Колбаса и сосиски	6-8 шт.	22-26	После половины времени приготовления проткнуть и перевернуть.
Замороженные гамбургеры	3 шт.	18-20	Перевернуть 2 или 3 раза.
Отдельные ребра (толщиной примерно 3 см)	400	25-30	Полить маслом, перевернуть после половины времени приготовления
Прочее			
Гренки	4 шт.	1½-3	Наблюдать за процессом приготовления тостов, перевернуть.
Сэндвичи с гренками	2 шт.	5-10	Наблюдать за процессом приготовления гренок.

Предварительно разогрейте гриль в течение 2 минут. Если не указано иное, используйте решетку. Установите решетку на емкость, чтобы вода и жир могли стекать.

Указанное время является индикационным и может изменяться в зависимости от состава и количества продуктов, а также от нужного окончательного состояния. Рыба и мясо получаются очень вкусными, если перед приготовлением на гриле смазать их растительным маслом, специями и травами и оставить мариноваться в течение нескольких часов. Соль добавляйте только после гриля.

Сосиски не лопнут, если перед приготовлением на гриле проткнуть их вилкой.

После половины времени приготовления с грилем проверьте, как идет приготовление, и при необходимости переверните продукты.

Гриль особенно подходит для приготовления тонких порций мяса и рыбы. Тонкие порции мяса нужно перевернуть только один раз, а более толстые порции следует переворачивать несколько раз.

Приготовление с грилем

Таблицы и рекомендации – микроволны + гриль

Функция «микроволны + гриль» идеально подходит для быстрого приготовления и одновременно для подрумянивания продуктов с хрустящей корочкой. Кроме того, вы можете поджаривать и готовить продукты, покрытые сыром. Микроволновая энергия и гриль работают одновременно. Микроволны готовят, а гриль поджаривает.

Продукт	Количество (г)	Посуда	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)
Паста, посыпанная сыром	500	Глубокая тарелка	300	12-17	3-5
Картофель, посыпанный сыром	800	Глубокая тарелка	550	20-22	3-5
Лазанья	приблизительно 800	Глубокая тарелка	550	15-20	3-5
Творог со сливками на гриле	приблизительно 500	Глубокая тарелка	300	18-20	3-5
2 свежие куриные ножки (поджаренные на гриле)	200 каждая	Глубокая тарелка	300	10-15	3-5
Цыпленок	приблизительно 1000	Глубокая и широкая тарелка	300	35-40	3-5
Луковый суп, посыпанный сыром	2 чашки по 200 г	Супницы	300	2-4	3-5

Прежде чем использовать в микроволновой печи посуду, проверьте, подходит ли она для этого. Используйте только посуду или контейнеры, пригодные для использования в микроволновых печах.

Посуда для использования в комбинированной функции должна подходить как для микроволнового приготовления, так и для гриля. См. раздел о типах посуды для микроволновых печей!

Имейте в виду, что приведенные цифры являются индикационными и могут изменяться в зависимости от исходного состояния, температуры, влажности и типа продуктов.

Если времени недостаточно, чтобы хорошо подрумянить продукты, поставьте их под гриль еще на 5 или 10 минут.

Соблюдайте продолжительность времени ожидания после приготовления и не забывайте переворачивать куски мяса.

Если не указано иное, используйте для приготовления стеклянный вращающийся поднос.

Цифры, приведенные в таблице, действительны для холодного внутреннего пространства печи (не нужно предварительно разогревать печь).

Какую посуду можно использовать в микроволновой печи?

Функция микроволн

При использовании функции микроволн следует учитывать, что они отражаются от металлических поверхностей. Стекло, фарфор, глина, пластмасса и бумага пропускают микроволны.

По этой причине в микроволновой печи нельзя использовать металлические кастрюли, посуду и контейнеры с металлическими частями или отделкой. Стеклянную и глиняную посуду с **металлической отделкой или содержащую металл** (например, свинцовый хрусталь) нельзя использовать в микроволновых печах.

Идеальными материалами для использования в микроволновых печах являются стекло, термостойкий фарфор или глина, жаропрочная пластмасса. Очень тонкую и хрупкую посуду из стекла или фарфора можно использовать только кратковременно (например, для разогрева).

Горячие продукты передают тепло посуде, которая может становиться очень горячей. Поэтому всегда следует пользоваться **рукавицей-прихваткой для печи**.

Как испытать посуду, которую вы собираетесь использовать для печи

Посуду, которую вы хотите использовать, поставьте в печь на 20 секунд при максимальной микроволновой мощности. Если по истечении этого времени посуда осталась холодной или только слегка нагрелась, она пригодна для применения. В то же время, если посуда сильно нагревается или вызывает появление электрической дуги, она непригодна для использования в микроволновой печи.

Функция гриля

В случае применения функции гриля посуда для микроволновой печи должна выдерживать температуру не менее 300°C.

Пластмассовая посуда непригодна для использования с грилем.

Функция «микроволны + гриль»

Посуда для использования в функции «микроволны + гриль» должна подходить как для микроволнового приготовления, так и для гриля.

Алюминиевые контейнеры и фольга

Предварительно приготовленные продукты в алюминиевых контейнерах или в алюминиевой фольге можно помещать в микроволновую печь при соблюдении следующих условий:

- Соблюдайте рекомендации производителя, нанесенные на упаковке.
- Алюминиевые контейнеры не должны иметь высоту более 3 см и соприкасаться с внутренними стенками печи (**минимальное расстояние – 3 см**). Все алюминиевые крышки следует снять.
- Ставьте алюминиевый контейнер непосредственно на вращающийся стеклянный поднос. Если вы используете решетку, поставьте контейнер на фарфоровую тарелку. Никогда не ставьте контейнер непосредственно на решетку!
- Время приготовления продуктов удлиняется, так как микроволны поступают в продукты только через верх. В случае сомнений лучше использовать только посуду, предназначенную для использования в микроволновой печи.
- Алюминиевую фольгу можно использовать для отражения микроволн во время процесса размораживания. Деликатные продукты, такие как птица или мясной фарш, следует защитить от повышенного тепла, накрыв соответствующие концы/кромки.
- **Важно!** Алюминиевая фольга не должна соприкасаться с внутренними стенками печи, так как это может привести к образованию электрической дуги.

Крышки

Рекомендуется использовать стеклянные или пластмассовые крышки либо пленку для пищевых продуктов, так как при этом:

1. Предотвращается повышенное парообразование (главным образом, при длительном приготовлении).
2. Сокращается время приготовления.
3. Продукты не пересушиваются.
4. Сохраняется аромат.

В крышке должны быть отверстия или прорези, чтобы не повышалось давление. Полиэтиленовые пакеты должны быть открыты. Бутылочки с соской или баночки с детским питанием и аналогичные контейнеры должны разогреваться только без крышек / пробок, так как иначе они могут разорваться.

Какую посуду можно использовать в микроволновой печи?

Таблица посуды для микроволновых печей

Нижеприведенная таблица дает общее представление о том, какой тип посуды пригоден для каждой ситуации.

Режим работы / Тип посуды для микроволновой печи	Микроволновая печь		Гриль	Микроволновая печь + гриль
	Размораживание / разогрев	Приготовление		
Стекло и фарфор 1) Посуда для бытового применения, не термостойкая, может использоваться в посудомоечной машине	да	да	нет	нет
Глазурованный фарфор Термостойкое стекло и фарфор	да	да	да	да
Фарфор, керамика 2) Неглазурованная или глазурованная посуда без металлической отделки	да	да	нет	нет
Глиняная посуда 2)				
Глазурованная	да	да	нет	нет
Неглазурованная	нет	нет	нет	нет
Пластмассовая посуда 2)				
Термостойкая до 100°C	да	нет	нет	нет
Термостойкая до 250°C	да	да	нет	нет
Полиэтиленовые пленки 3)				
Пленка для пищевых продуктов	нет	нет	нет	нет
Целлофан	да	да	нет	нет
Бумага, картон, пергамент 4)	да	нет	нет	нет
Металл				
Алюминиевая фольга	да	нет	да	нет
Алюминиевая обертка 5)	нет	да	да	да
Принадлежности (решетка)	нет	нет	да	да

1. Без кромок из сусального золота или серебра; без свинцового хрусталя.
2. Следуйте инструкциям производителя.
3. Не использовать металлические зажимы для закрытия пакетов. Проделать отверстия в пакетах. Использовать пленки только для накрывания продуктов.
4. Не использовать бумажные тарелки.
5. Только мелкие алюминиевые контейнеры без крышек. Алюминий не должен соприкасаться с внутренними стенками.

Чистка и обслуживание печи

Чистка является единственным необходимым видом обслуживания.

Внимание! Вашу микроволновую печь следует регулярно чистить и удалять остатки пищи. Если микроволновая печь не содержится в чистоте, ее поверхности могут разрушиться, **а это сократит срок службы печи и приведет к возможному возникновению опасных ситуаций**.

Внимание! Чистка должна выполняться при отключенном электропитании микроволновой печи. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, металлические мочалки, оставляющие царапины на поверхности, а также острые предметы, так как вследствие этого могут появиться пятна.

Не используйте пароочистители высокого давления или струйные очистители.

Лицевая панель

Как правило, поверхность печи следует только вытирать влажной тканью. Если она сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель жидкости для мытья посуды. Затем вытрите печь сухой тканью.

Если печь имеет алюминиевую лицевую панель, используйте средство для чистки стекол и мягкую ткань, не оставляющую волокон и нитей. Вытирайте движениями от одной стороны к другой, не оказывая давления на поверхность.

Немедленно удаляйте пятна накипи, жира, крахмала или яичного белка. Под этими пятнами может развиться коррозия.

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

Чистка внутренней части

После каждого использования печи вытрите внутренние стенки влажной тканью, поскольку это самый простой способ удалить брызги или остатки пищи, которые могут остаться внутри.

Для удаления более твердых загрязнений используйте неагрессивные чистящие средства. **Не используйте аэрозольные средства для чистки печей и прочие агрессивные чистящие средства.**

Всегда содержите дверцу и лицевую панель печи в полной чистоте, чтобы дверца свободно открывалась и закрывалась.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия микроволновой печи.

Регулярно снимайте вращающуюся подставку на роликах и ее суппорт и вытирайте основание внутренней полости печи, особенно после того, как была пролита жидкость.

Не включайте печь без установленной на место вращающейся подставки на роликах и ее суппорта.

Если внутренние поверхности печи сильно загрязнены, поставьте на стеклянный поднос стакан с водой и включите микроволновую печь на 2-3 минуты с максимальной мощностью. Образовавшийся пар смягчит загрязнения, которые затем можно будет легко очистить с помощью мягкой ткани.
Неприятные запахи (например, после приготовления рыбы) можно легко удалить. Добавьте несколько капель лимонного сока или уксуса в чашку с водой. Положите в чашку ложку кофе, чтобы не допустить переливания воды при кипении. Подогрейте воду в течение 2-3 минут с полной микроволновой мощностью.

Чистка и обслуживание печи

Внутренняя потолочная панель печи

Если потолочная панель печи загрязнена, для облегчения ее чистки можно опустить гриль.

Чтобы не обжечься, прежде чем опускать гриль, подождите, пока он остынет.

Действуйте следующим образом:

1. Поверните держатель гриля на 180° **(1)**.
2. Осторожно опустите гриль **(2)**. **Не прилагайте силу, так как это может привести к повреждению гриля.**
3. После чистки потолочной панели установите гриль **(2)** на место, действуя в обратном порядке.

ВАЖНОЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! При поворачивании держатель нагревательного элемента гриля **(1)** может выпасть. Если это произошло, вставьте держатель нагревательного элемента гриля **(1)** в отверстие потолочной панели и поверните его на 90º в положение для закрепления нагревательного элемента гриля **(2)**.

Слюдяная крышка (3), расположенная на потолочной панели, должна всегда содержаться в чистоте. Любые остатки пищи, собирающиеся на слюдяной крышке, могут привести к неисправности или вызвать искрение.

Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы.

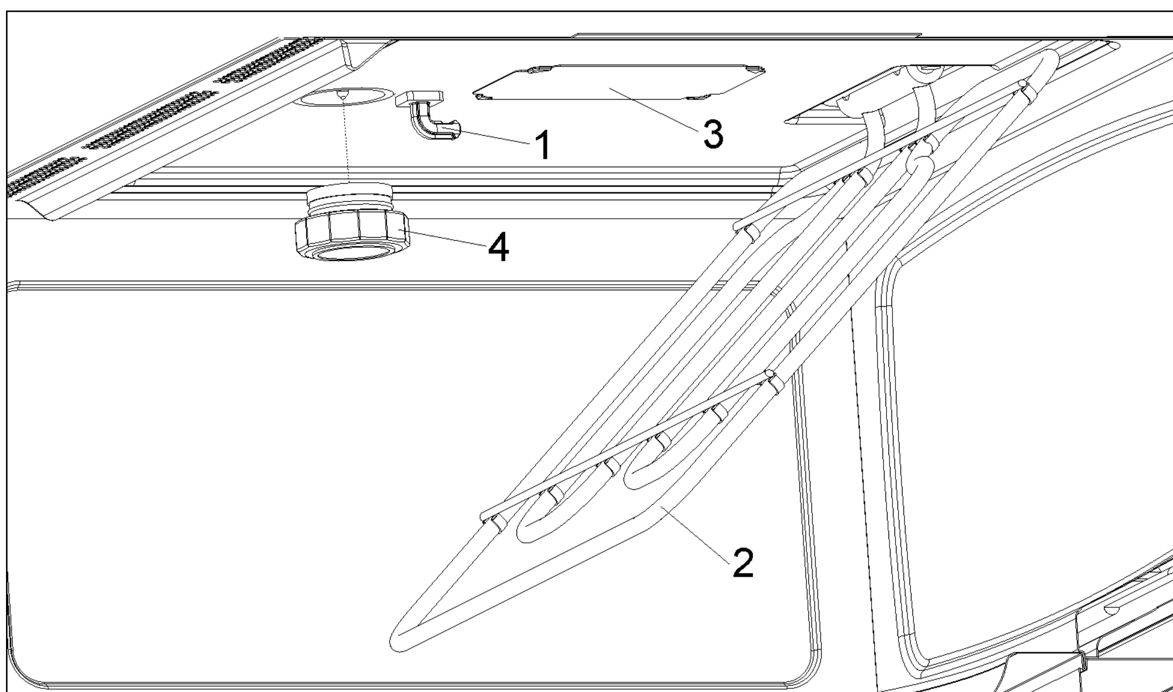
Во избежание опасных ситуаций не снимайте слюдяную крышку.

Стеклянная крышка лампочки **(4)** расположена на потолочной панели и может легко сниматься для чистки. Для этого ее следует отвинтить и промыть водой со средством для мытья посуды.

Принадлежности

Принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, сначала смочите их, а затем очистите с помощью щетки и губки. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка на роликах и ее суппорт всегда были чистыми. Не включайте печь без установленной на место вращающейся подставки на роликах и ее суппорта.



Что делать, если печь не работает?

ВНИМАНИЕ! Любые ремонтные работы должны выполняться только квалифицированным специалистом. Выполнение работ лицами, не уполномоченными производителем, опасно.

Вам не обязательно обращаться в службу технической поддержки для разрешения следующих проблем:

- **Дисплей не отображает информацию.** Проверьте следующее:
  - включена ли индикация времени (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Ничего не происходит, когда я нажимаю на кнопки. Проверьте следующее:**
  - включена ли предохранительная блокировка (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Печь не работает. Проверьте следующее:**
  - правильно ли вставлена вилка в розетку;
  - включено ли питание печи;
  - полностью ли закрыта дверца. Дверца должна закрываться с отчетливо слышным щелчком;
  - не имеется ли посторонних предметов между дверцей и лицевой частью полости печи.
- **Во время работы печи я слышу странные звуки. Проверьте следующее:**
  - не образуется ли электрическая дуга в печи из-за посторонних металлических предметов (см. раздел о типах посуды для микроволновых печей);
  - не соприкасается ли термостойкая посуда со стенками печи;
  - нет ли в печи незакрепленных столовых приборов или принадлежностей для приготовления пищи.
- **Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно. Проверьте следующее:**
  - не используете ли вы металлическую посуду;
  - правильно ли выбрали время работы и уровень мощности;
  - возможно, вы поместили в печь продукты большего объема или более охлажденные, чем обычно.
- **Продукты слишком горячие, высушены или подгорели. Проверьте, правильно ли выбрали время работы и уровень мощности.**
- **После окончания процесса приготовления пищи я слышу странные звуки. Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени. Когда температура снизится до достаточного уровня, вентилятор выключится автоматически.**
- **Печь включается, но внутренне освещение не работает. Если все функции работают нормально, вероятно, перегорела лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.**

Замена лампочки освещения

Для замены лампочки действуйте следующим образом:

- Отсоедините печь от электросети. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.
- Выверните и снимите стеклянную крышку лампочки **(1)**.
- Вывинтите галогенную лампочку освещения **(2)**. **Внимание! Лампочка может быть очень горячей.**
- Вставьте новую галогенную лампочку на 12 В / 10 Вт. **Внимание! Не прикасайтесь пальцами к поверхности лампочки освещения, так как этим можно повредить ее.** Следуйте инструкциям производителя лампочки.
- Вверните стеклянную крышку лампочки **(1)** на место.
- Снова включите печь в сеть электропитания.

Технические характеристики

Описание функций

Функция		Микроволновая мощность		Продукты
	Микроволны		150 Вт	Медленное размораживание деликатных продуктов; поддержание пищи в подогретом состоянии.
			300 Вт	Приготовление с небольшим нагревом; кипячение риса. Быстрое размораживание.
			550 Вт	Плавление сливочного масла. Подогревание детского питания.
			750 Вт	Приготовление овощей и продуктов. Тщательное приготовление и подогревание пищи. Разогрев и приготовление небольших порций продуктов. Разогрев деликатных продуктов.
			1000 Вт	Приготовление и быстрый разогрев жидкостей и предварительно приготовленных продуктов.
	Микроволны + гриль		150 Вт	Подрумянивание продуктов
			300 Вт	Поджаривание птицы и мяса
			550 Вт	Выпекание пирогов и блюд, посыпанных сыром
			750 Вт	Пользуйтесь осторожно: продукты могут подгореть.
			1000 Вт	Пользуйтесь осторожно: продукты могут подгореть.
	Гриль	---	---	Приготовление с грилем

Характеристики

- Напряжение переменного тока .... 230-240 В / 50 Гц
- Потребляемая мощность.. 3 300 Вт
- Мощность гриля… .... 1 500 Вт
- Выходная микроволновая мощность.. 1 000 Вт
- Микроволновая частота … .... 2 450 МГц
- Внешние габариты (Ш x В x Г).. 595 × 455 × 472 мм
- Внутренние размеры (Ш x В x Г) .... 420 × 210 × 390 мм
- Внутренний объем печи... 38 л
- Вес.. 35 кг

Αγαπητοί πελάτες μας:

Καταρχάς θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε για την επιλογή του προϊόντος μας. Είμαστε βέβαιοι ότι αυτός ο μοντέρνος, λειτουργικός και πρακτικός φούρνος μικροκυμάτων, κατασκευασμένος από υλικά ύψιστης ποιότητας, θα αντεπεξέλθει των προσδοκιών σας.

Παρακαλείστε να διαβάσετε πολύ προσεχτικά τις οδηγίες στο παρόν φυλλάδιο, καθώς κατ' αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε καλύτερα αποτελέσματα κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων σας.

ΠΑΡΑΚΑΛΕΙΣΤΕ ΝΑ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ, ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΞΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΟ, ΟΠΟΤΕ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ.

Φυλάτε το φυλλάδιο οδηγιών σε μέρος που θα σας επιτρέπει να το συμβουλεύεστε άμεσα, όποτε προκύπτει ανάγκη. Αν δώσετε το φούρνο μικροκυμάτων σας σε άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε και το αντίστοιχο φυλλάδιο οδηγιών!**!**

Προστασία του περιβάλλοντος

Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας

Τα υλικά της συσκευασίας φέρουν το πράσινο σύμβολο ένδειξης ανακυκλώσιμης ύλης.

Όταν τα πετάξετε, χρησιμοποιήστε τους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης, αναλόγως του υλικού: χαρτόκουτα, αφρώδες πολυστυρένιο και πλαστικές θήκες. Κατ' αυτόν τον τρόπο, θα εξασφαλίσετε την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας.



Απόσυρση παλιών συσκευών

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC σχετικά με τη διαχείριση απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE), οι ηλεκτρικές οικιακές συσκευές δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στους συμβατικούς κάδους ή χώρους συλλογής στερεών αστικών αποβλήτων.

Οι παλιές, προς απόσυρση, συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές συνθήκες, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησης και ανακύκλωσης των υλών που περιέχουν και να αποτρέπεται οποιαδήποτε ενδεχόμενη επίπτωση στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου με X κάδου απορριμμάτων πρέπει να επικολλάται σε όλα αυτά τα προϊόντα, ώστε να υπενθυμίζει στους χρήστες τους την υποχρέωση να εξασφαλίζουν την υπό ειδικές συνθήκες διαχείριση τέτοιων συσκευών.

Οι καταναλωτές μπορούν να επικοινωνούν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα αγοράς κάθε συσκευής, για να ενημερώνονται σχετικά με τους κατάλληλους χώρους εγκατάλειψης/απόσυρσης των παλιών τους ηλεκτρικών οικιακών συσκευών.

Πριν αποσύρετε τη συσκευή σας, αχρηστέψτε τη. Τραβήξτε το καλώδιο ηλεκτροδότησής της, κόψτε το και πετάξτε το.

Περιεχόμενα

Οδηγίες εγκατάστασης

Πριν την εγκατάσταση

Ελέγξτε ότι η τιμή τάσης, η οποία αναγράφεται πάνω στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής, είναι η ίδια με την τάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος που θα χρησιμοποιηθεί.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, βγάλτε όλα τα εξαρτήματα, και αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας τους.

Μην αφαιρέσετε το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκα) από την οροφή του θαλάμου της συσκευής! Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.

Προειδοποίηση! Η μπροστινή επιφάνεια του φούρνου μπορεί να καλύπτεται από μία προστατευτική μεμβράνη. Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το φούρνο, αφαιρέστε προσεχτικά αυτή τη μεμβράνη, ξεκινώντας από το εσωτερικό.

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν έχει υποστεί καμία ζημιά, οποιουδήποτε τύπου. Ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου κλείνει καλά, καθώς και ότι το εσωτερικό της πόρτας και το μπροστινό τμήμα της συσκευής δεν έχουν υποστεί φθορά. Αν εντοπίσετε οποιαδήποτε ζημιά, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ, αν έχει φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα της συσκευής ή αν ο φούρνος δε λειτουργεί σωστά, έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω. Επικοινωνήστε, σε αυτές τις περιπτώσεις, με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Ο φούρνος δεν πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε πηγές θερμότητας, ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

Κατά τη διαδικασία εγκατάστασης της συσκευής, εξασφαλίστε ότι δεν υπάρχει πιθανότητα να έλθει το καλώδιο τροφοδοσίας σε επαφή με υγρό στοιχείο ή με αντικείμενα με αιχμηρές άκρες, στο πίσω μέρος του φούρνου. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να φθείρουν το καλώδιο.

Προειδοποίηση: μετά την εγκατάσταση του φούρνου, είναι απαραίτητο να εξασφαλίζεται η εύκολη πρόσβαση στην πρίζα ηλεκτροδότησής του.

Μετά την εγκατάσταση

Η συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας και βύσμα για σύνδεση σε μονοφασικό ρεύμα.

Αν ο φούρνος πρόκειται να εγκατασταθεί επί μονίμου βάσεως, πρέπει να εκτελεστούν οι διαδικασίες εγκατάστασής του από εξειδικευμένο τεχνικό. Σε αυτή την περίπτωση, ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί με κύκλωμα διπολικού διακόπτη ελάχιστης απόστασης μεταξύ των επαφών του 3 χιλιοστών.

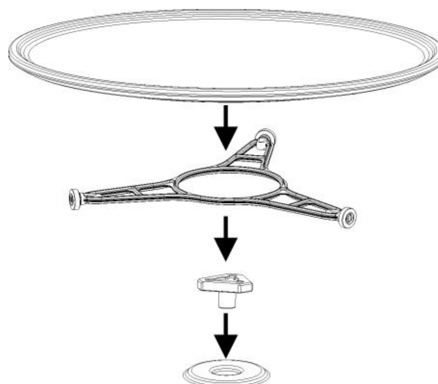
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΝΕΤΑΙ.

Η κατασκευάστρια εταιρεία και ο αντιπρόσωπος λιανικής πώλησης δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί σε ανθρώπους, ζώα ή υλικά αγαθά στην περίπτωση που δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες εγκατάστασης.

Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα του είναι καλά κλεισμένη.

Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματά του, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου".

Τοποθετήστε την περιστρεφόμενη βάση στο κέντρο του θαλάμου του φούρνου και βάλτε πάνω της τον περιστρεφόμενο δακτύλιο και τον περιστρεφόμενο δίσκο, εξασφαλίζοντας ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά στις αντίστοιχες υποδοχές τους. Όποτε χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων, ο περιστρεφόμενος δίσκος και τα αντίστοιχα εξαρτήματα πρέπει να βρίσκονται σωστά τοποθετημένα στο θάλαμο. Ο δίσκος αυτός περιστρέφεται και προς τις δύο κατευθύνσεις.



Κατά την εγκατάσταση, ακολουθήστε τις οδηγίες του αντίστοιχου φυλλαδίου

Ασφάλεια κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων



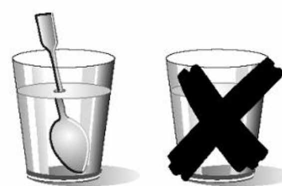
- **Προειδοποίηση!** Έχετε υπό τη συνεχή σας επίβλεψη τη λειτουργία του φούρνου, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε στο θάλαμό του χάρτινα και πλαστικά σκεύη ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Τα υλικά αυτά μπορεί να καούν. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!
- **Προειδοποίηση!** Αν δείτε καπνό ή φωτιά, διατηρήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή, ώστε να σβήσουν οι φλόγες. Θέστε εκτός λειτουργίας το φούρνο και τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια.
- **Προειδοποίηση!** Μη θερμαίνετε καθαρό οινόπνευμα ή οινοπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!
- **Προειδοποίηση!** Μη θερμαίνετε υγρά και τρίφιμα σε κλειστά σκεύη, καθώς μπορεί εύκολα να εκραγούν.
- **Προειδοποίηση!** Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προειδοποίηση!** Αν ο φούρνος διαθέτει συνδυαστική λειτουργία μικροκυμάτων με άλλο μέσο θέρμανσης, τα παιδιά δεν πρέπει να τον χρησιμοποιούν χωρίς την επίβλεψη ενήλικα, εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που παράγονται.
- **Προειδοποίηση!** Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί αν:

- Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά,
- Έχουν χαλάσει οι μεντεσέδες της πόρτας,
- Έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με την μπροστινή πλευρά της συσκευής,
- Έχει υποστεί ζημιά το κρύσταλλο της πόρτας,
- Δημιουργείται συχνά ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου, παρά την απουσία κάποιου μεταλλικού αντικειμένου στο θάλαμο.

Ο φούρνος μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί μόνο εφόσον επισκευαστεί από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις.

Προσοχή!

- Ζεσταίνετε πάντα τις παιδικές τροφές ή τα ροφήματα, που εμπεριέχονται σε βαζάκια ή μπουκάλια, χωρίς το καπάκι τους ή την πιπίλα. Μετά το ζέσταμα, αναδεύετε καλά την παιδική τροφή, για να εξασφαλίζετε ότι η θερμοκρασία διανέμεται ομοιόμορφα. Ελέγχετε τη θερμοκρασία του τροφίμου πριν το δώσετε στο παιδί. **κίνδυνος εγκαύματος**!
- **Για να αποφεύγετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο των τροφίμων,** όταν η ποσότητά τους είναι μικρή**, είναι σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ή υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας του φούρνου. Για παράδειγμα, μία φρατζόλα ψωμί μπορεί να καεί μετά από 3 λεπτά, αν η επιλεγμένη ισχύς είναι υψηλή.**
- **Χρησιμοποιήστε την λειτουργία γκριλ μόνο για ψήσιμο και να παρακολουθείτε συνεχώς την συσκευή. Αν χρησιμοποιείτε μια συνδυασμένη λειτουργία με το γκριλ, να προσέχετε πολύ τον χρόνο.**
- **Εξασφαλίζετε πάντα ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με την καυτή πόρτα του φούρνου, καθώς μπορεί να λιώσει το μονωτικό υλικό του καλωδίου.** Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!



Προσέχετε όταν θερμαίνετε υγρά!

Όταν τα υγρά που ζεσταίνετε (νερό, καφές, τσάι, γάλα κ.λπ.) έχουν σχεδόν φτάσει σε σημείο βρασμού εντός της συσκευής και απομακρυνθούν απότομα, μπορεί να χυθούν έξω από το σκεύος όπου βρίσκονται. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

Για να αποφεύγετε τέτοιες καταστάσεις, βάζετε ένα κουταλάκι ή γυάλινη ράβδο μέσα στο δοχείο, όταν ζεσταίνετε υγρά.

Ασφάλεια κατά τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος αυτός προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση!

Χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνο για την προετοιμασία γευμάτων.

Αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στο φούρνο ή άλλες επικίνδυνες καταστάσεις, ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες:

- Μην θέτετε σε λειτουργία το φούρνο, αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους η **περιστρεφόμενη βάση,** ο αντίστοιχος **δακτύλιος** και ο **περιστρεφόμενος δίσκος**.
- **Μην ανάβετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων, αν είναι άδειος**. Αν δεν υπάρχει κάποιο τρόφιμο στο θάλαμο μπορεί να δημιουργηθεί υπερφόρτιση και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΒΛΑΒΗΣ!
- **Για να πειραματιστείτε πάνω στις δυνατότητες προγραμματισμού του φούρνου,** βάλτε ένα ποτήρι νερό στο θάλαμό του. Το νερό θα απορροφήσει τα μικροκύματα και δε θα προκληθεί τυχόν ζημιά στο φούρνο.
- Φροντίζετε να μην καλύπτονται ή φράσσονται τα **ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.**
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά **σκεύη κατάλληλα** για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο σκεύος στο φούρνο, ελέγξτε ότι ενδείκνυται για τέτοια χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών).
- **Μην αφαιρέσετε ποτέ το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκα) από την οροφή του θαλάμου του φούρνου!** Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.
- Μη φυλάσσετε κανένα **εύφλεκτο αντικείμενο** στο θάλαμο του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξει φωτιά, αν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως **χώρο αποθήκευσης τροφίμων**.
- **Τα αυγά, ωμά με το τσόφλι τους ή βρασμένα χωρίς τσόφλι,** δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, γιατί μπορεί να εκραγούν.
- Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο για **τηγάνισμα**, καθώς είναι αδύνατο να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού που θερμαίνεται από τα μικροκύματα.
- **Για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων,** χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου, για να πιάνετε τα σκεύη και να αγγίζετε το φούρνο.
- **Μη στηρίζεστε ή κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.** Μπορεί, κατ' αυτόν τον τρόπο, να προκληθεί ζημιά στο φούρνο, ειδικά στους μεντεσέδες του. Η πόρτα αντέχει μέγιστο βάρος 8 κιλών.
- **Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η σχάρα ψησίματος μπορούν να αντέξουν μέγιστο βάρος 8 κιλών.** Για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του φούρνου, μην υπερβαίνετε αυτό το όριο βάρους.

Καθαρισμός:

- Προειδοποίηση! **Ο φούρνος μικροκυμάτων σας πρέπει να καθαρίζεται τακτικά. Πρέπει να αφαιρούνται όλα τα υπολείμματα τροφών (ανατρέξτε στην ενότητα Καθαρισμός Φούρνου). Αν ο φούρνος δε διατηρείται καθαρός, μπορεί να φθαρεί η επιφάνειά του και** να μειωθεί ο χρόνος ζωής της συσκευής ή ακόμη και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις**.**
- **Οι επιφάνειες επαφής της εσωτερικής πλευράς της πόρτας με τα μπροστινά τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου πρέπει να διατηρούνται καθαρές, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του φούρνου.**
- **Παρακαλείστε να ακολουθείτε τις οδηγίες που αφορούν στον καθαρισμό του φούρνου και που περιγράφονται στην ενότητα "Καθαρισμός και Συντήρηση του Φούρνου".**

Επισκευές:

- **Προειδοποίηση – Μικροκύματα! Το εξωτερικό προστατευτικό περίβλημα του φούρνου δεν πρέπει να αφαιρεθεί.** Η εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας επισκευής ή συντήρησης της συσκευής από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό της κατασκευάστριας εταιρείας περιέχει κινδύνους.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία ή από εξουσιοδοτημένους της αντιπροσώπους και τεχνικούς, οι οποίοι είναι καταρτισμένοι για την πραγματοποίηση τέτοιων εργασιών, ώστε να αποφευχθούν τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις αλλά και επειδή απαιτούνται ειδικά εργαλεία.
- Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, ειδικά των ηλεκτροφόρων τμημάτων της συσκευής, πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένους μόνο τεχνικούς της κατασκευάστριας εταιρείας.

.

Τα πλεονεκτήματα των μικροκυμάτων

Σε μία συμβατική κουζίνα η θερμότητα που εκπέμπεται από τις αντιστάσεις ή τις εστίες γκαζιού διεισδύει με αργό ρυθμό στα τρόφιμα από το εξωτερικό τους. Συνεπώς, υπάρχει μεγάλη απώλεια ενέργειας για τη θέρμανση του αέρα, των εξαρτημάτων του φούρνου και των σκευών που περικλείουν το φαγητό.

Στο φούρνο μικροκυμάτων η θερμότητα παράγεται από το ίδιο το τρόφιμο και, ξεκινώντας από το εσωτερικό του τροφίμου, διαχέεται προς τα έξω. Δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας στον αέρα, στα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου ή στα σκεύη (δεδομένου ότι πρόκειται για σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων). Αυτό σημαίνει ότι μόνο το τρόφιμο θερμαίνεται.

Οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν τα εξής πλεονεκτήματα:

1. Εξοικονόμηση χρόνου μαγειρέματος. Σε γενικές γραμμές, ο απαιτούμενος χρόνος είναι κατά ¾ λιγότερος σε σύγκριση με τους συμβατικούς τρόπους μαγειρικής.
2. Υπερταχύ ξεπάγωμα των τροφίμων και, συνεπώς, μείωση του κινδύνου ανάπτυξης βακτηριδίων.
3. Εξοικονόμηση ενέργειας.
4. Διατήρηση των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων, εξαιτίας της μείωσης της διάρκειας μαγειρέματος.
5. Εύκολος καθαρισμός.

Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων περιέχει μία λυχνία υψηλής τάσης, που ονομάζεται μάγνητρο και μετατρέπει την ηλεκτρική ενέργεια σε ενέργεια μικροκυμάτων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά κύματα διοχετεύονται στο εσωτερικό του φούρνου από έναν οδηγό κυμάτων και κατανέμονται με τη χρήση ενός μεταλλικού διανομέα ή ενός περιστρεφόμενου δίσκου.

Στο εσωτερικό του φούρνου, τα μικροκύματα εκπέμπονται προς όλες τις κατευθύνσεις και αντανακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα, διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοιόμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό και τα μόρια του νερού δονούνται, όταν υπόκεινται σε μικροκύματα.

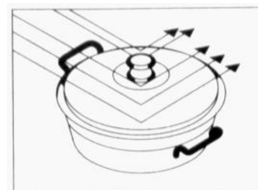
Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπαγώνοντάς τα, μαγειρεύοντάς τα ή διατηρώντας τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται στο εσωτερικό των τροφίμων:

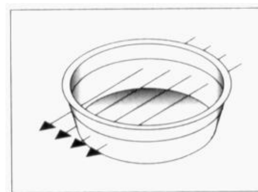
- **Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.**
- **Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ότι στο συμβατικό φούρνο.**
- **Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες των τροφών διατηρούνται.**
- **Δεν αλλοιώνεται ούτε το φυσικό χρώμα ούτε το άρωμα των τροφών.**

Τα μικροκύματα περνούν μέσα από πορσελάνη, γυαλί, χαρτί ή πλαστικό, αλλά όχι από μέταλλο. Για αυτό το λόγο, τα μεταλλικά σκεύη ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στο φούρνο μικροκυμάτων.

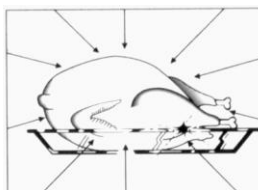
Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο...



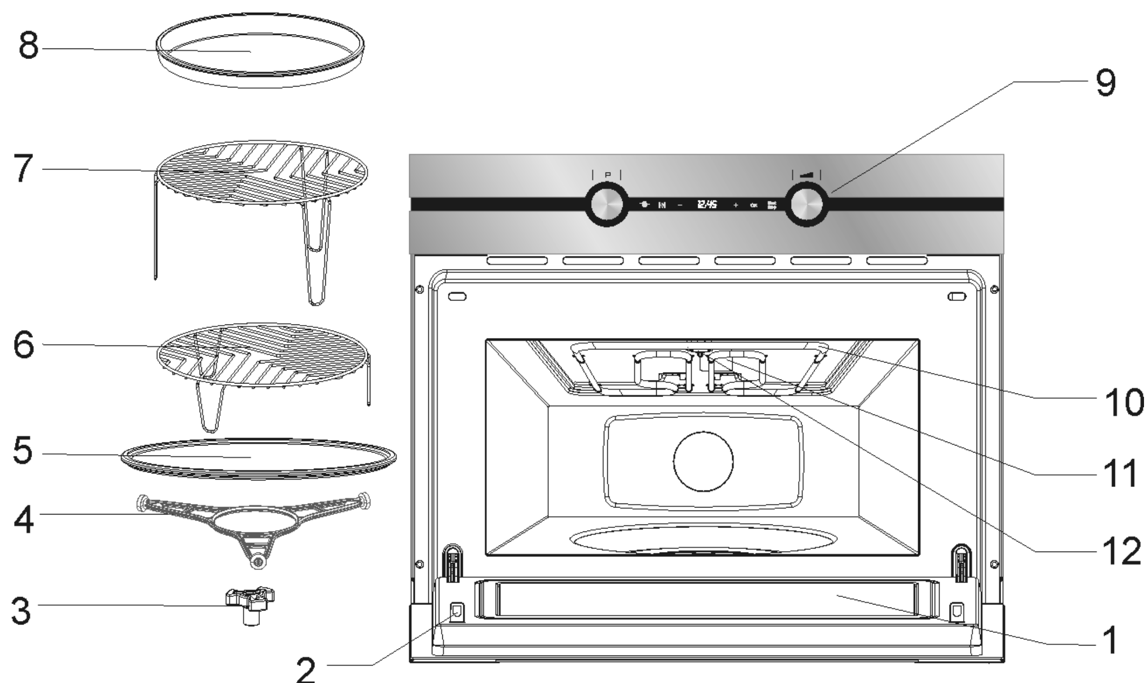
...αλλά περνούν μέσα από γυαλί και πορσελάνη...



... και απορροφώνται από τα τρόφιμα.



Περιγραφή του φούρνου μικροκυμάτων



1. – παράθυρο

2. – κλειδαριά ασφαλείας

3. – στήριγμα περιστρεφόμενου δίσκου

4. – δακτύλιος περιστρεφόμενου δίσκου

5. – πλάκα περιστρεφόμενου δίσκου

6. – χαμηλή σχάρα

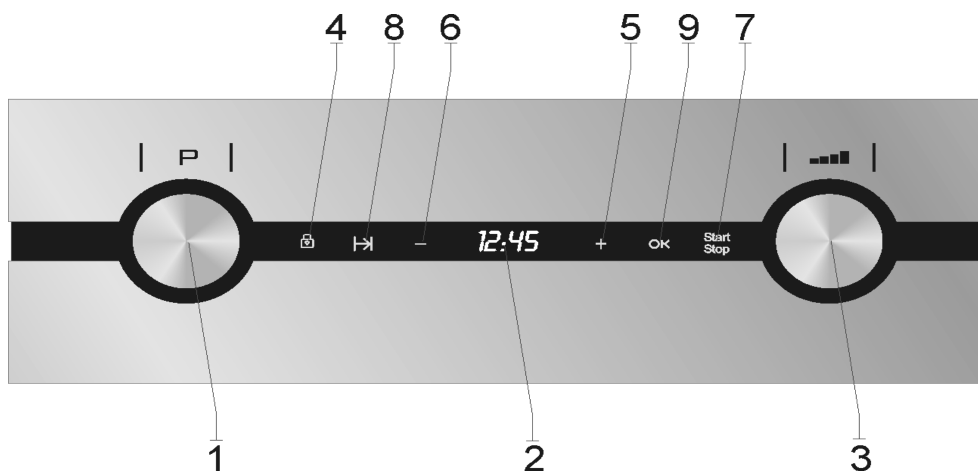
7. – υψηλή σχάρα

8. – πίνακας ελέγχου

9. – γκριλ

10. – κάλυμμα

11. – Ιφως



1. – διακόπτης επιλογής λειτουργίας

2. – οθόνη

3. – διακόπτης επιλογής μικροκυμάτων

4. – κλείδωμα προστασίας παιδιού

5. – πλήκτρα ”+”

6. – πλήκτρα “-“

7. – πλήκτρο έναρξης

8. – πλήκτρο τερματισμού

9. – Κουμπί επιβεβαίωσης

Βασικές ρυθμίσεις

Ρύθμιση του ρολογιού

Μόλις συνδέσετε τον εξοπλισμό με την παροχή ρεύματος, ή μετά από μια διακοπή ρεύματος, το ρολόι αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η ώρα δεν είναι σωστή. Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες για να ρυθμίσετε το ρολόι:



1. Πατήστε τα πλήκτρα "+" και "-" μέχρι η οθόνη τρέχουσας ώρας ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει. Πατήστε το πλήκτρο έναρξης μέχρι η ώρα να αρχίσει ν' αναβοσβήνει (αυτό δεν είναι απαραίτητο μόλις συνδέσετε τη συσκευή ή μετά από μια διακοπή ρεύματος).
2. Πατήστε τα πλήκτρα "+" ή "-" μέχρι η ένδειξη της ώρας να αρχίσει ν' αναβοσβήνει. (Ρυθμίστε το σύμβολο της ώρας μέχρι ν΄αναβοσβήνει.)
3. Πατήστε το πλήκτρο έναρξης για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση της ώρας..
4. Για να ρυθμίσετε τα λεπτά, πατήστε τα κουμπιά "+" ή "-" μέχρι η ένδειξη των λεπτών ν' αρχίσει ν' αναβοσβήνει.
5. Πατήστε το πλήκτρο έναρξης για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση των λεπτών.

Απόκρυψη/Εμφάνιση ρολογιού



1. Αν θέλετε να μην εμφανίζεται στο καντράν η ένδειξη του ρολογιού, αγγίξτε το πλήκτρο OK για περίπου 3 δευτερόλεπτα.

2. Αν θέλετε να εμφανίσετε πάλι στο καντράν την ένδειξη ρολογιού, αγγίξτε το πλήκτρο OK ξανά για περίπου 3 δευτερόλεπτα.

Κλείδωμα προστασίας παιδιού



Ο φούρνος μπορεί να κλειδωθεί ώστε ν' αποφεύγεται τυχόν ακατάλληλη χρήση του (π.χ. για την αποφυγή χρήσης του από παιδιά) .

1. Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα πατήστε επισταμένα το πλήκτρο κλείδωμα προστασίας παιδιού για 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται κλείδωμα προστασίας παιδιού. Εάν τώρα πατηθεί ένα πλήκτρο εμφανίζεται η

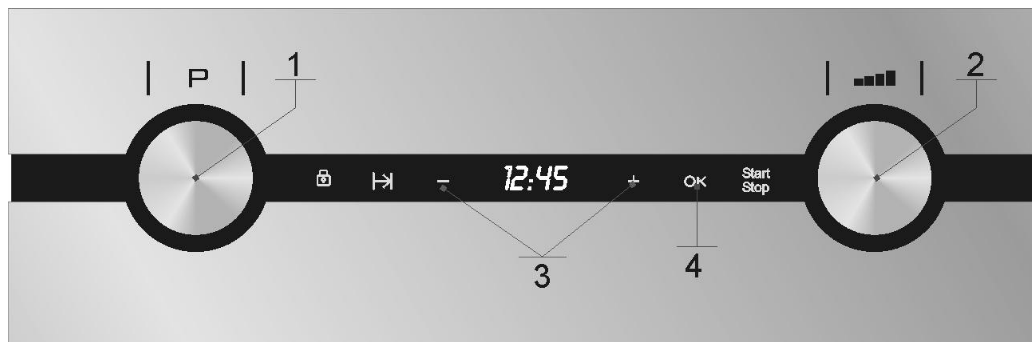
   ένδειξη ΑΣΦΑΛΗΣ στην οθόνη και ο φούρνος δεν λειτουργεί.

2. Για να ξεκλειδώσετε, πατήστε το πλήκτρο κλείδωμα προστασίας παιδιού για 3 δευτερόλεπτα ακόμη.

Βασικές λειτουργίες

Μικροκύματα

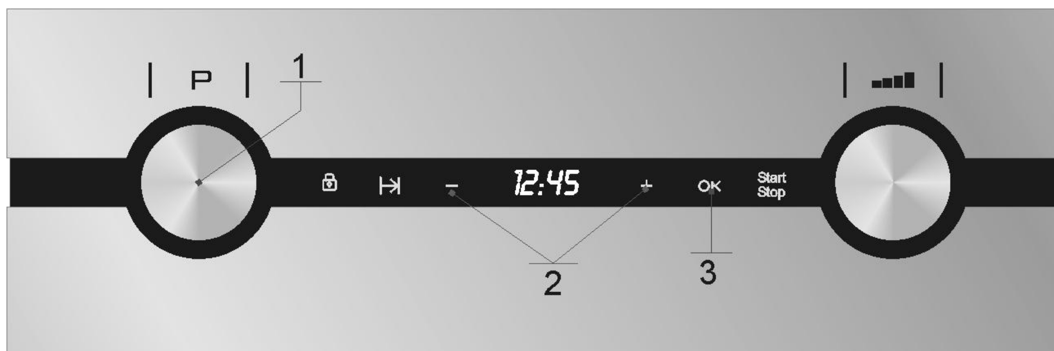
Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε ή να ζεστάνετε λαχανικά, πατάτες, ρύζι, ψάρι και κρέας..



1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μικροκύματα . Το εικονίδιο και οι αριθμοί αρχίζουν να αναβοσβήνουν.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία με το διακόπτη επιλογής μικροκυμάτων (δείτε τεχνικά χαρακτηριστικά). .
3. Με τα πλήκτρα "+" και "-", επιλέξτε το χρονοδιακόπτη.
4. Πατήστε το πλήκτρο έναρξης.

Γκριλ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ροδίσει γρήγορα η επιφάνεια του φαγητού.



1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση γκριλ. Το εικονίδιο και οι αριθμοί αρχίζουν να αναβοσβήνουν.
2. Με τα πλήκτρα "+" και "-", επιλέξτε το χρονοδιακόπτη.
3. Πατήστε το πλήκτρο έναρξης.

Σημείωση: Η θέση του διακόπτη επιλογής μικροκυμάτων δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

Βασικές λειτουργίες

Μικροκύματα + Γκριλ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε λαζάνια, πουλερικά, πατάτες φούρνου και φαγητά κατσαρόλας.



1. Γυρίστε τον **επιλογέα λειτουργιών** στην θέση μικροκύματα + Γκριλ. Το εικονίδιο και οι αριθμοί αρχίζουν να αναβοσβήνουν.
2. Με τα σύμβολα "+"και "-" επιλέξτε την **διάρκεια**.
3. Γυρίστε τον επιλογέα ισχύς των μικροκυμάτων στην θέση που θέλετε. (βλέπετε τεχνικά χαρακτηριστικά).

4. Πιέστε τα σύμβολα **START (ΕΝΑΡΞΗ) /STOP.** Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Κατά τη λειτουργία ...

Διακοπή μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή πατώντας το **πλήκτρο τερματισμού** ή ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.

Σε κάθε περίπτωση:

- **η εκπομπή μικροκυμάτων διακόπτεται,**
- **το γκριλ απενεργοποιείται, αλλά συνεχίζει να έχει υψηλή θερμοκρασία, κίνδυνος εγκαυμάτων!**
- **ο χρονοδιακόπτης σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος.**

Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε:

1. να γυρίσετε ή να ανακατέψετε τα τρόφιμα έτσι ώστε να πετύχετε έναν ομοιόμορφο τρόπο μαγειρέματος,
2. να αλλάξετε τις παραμέτρους της διαδικασίας μαγειρέματος,

Κλείστε την πόρτα και πατήστε το **πλήκτρο έναρξης**.

Αλλαγή ρυθμίσεων

Οι ρυθμίσεις

- **Χρόνος (με τα πλήκτρα „+“ και „-“)**
- **Λειτουργία (με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας)**
- **Ισχύς (με τον διακόπτη επιλογής ισχύος)**

μπορούν να τροποποιηθούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή διακόπτοντας τη διαδικασία μαγειρέματος με το γύρισμα του αντίστοιχου περιστροφικού διακόπτη.

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος

Όταν επιθυμείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος πιέστε δύο φορές συνεχόμενα το **πλήκτρο τερματισμού**.

Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται η ένδειξη **Τέλος**.

Ξεπάγωμα

Για την απόψυξη συνιστάται η επιλογή μικροκυμάτων σε συνδυασμό με ένα από τα παρακάτω επίπεδα ισχύος:

Θέση	Επίπεδο ισχύος	Ισχύς
	Ξεπάγωμα/ Διατήρηση ζεστών τροφίμων	150 W
❄	Ξεπάγωμα	300 W

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται οι διαφορετικές χρονικές περίοδοι ξεπαγώματος και αδράνειας (η οποία εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου), αναλόγως του τύπου και του βάρους κάθε τροφίμου, καθώς και κάποιες συστάσεις.

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Μερίδες κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού ή χοιρινού	100	2-3	5-10	Γυρίστε μία φορά
	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	10-12	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	1000	21-23	20-30	Γυρίστε δύο φορές
	1500	32-34	20-30	Γυρίστε δύο φορές
	2000	43-45	25-35	Γυρίστε τρεις φορές
Γκούλας	500	8 -10	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	1000	17-19	20-30	Γυρίστε τρεις φορές
Κιμάς	100	2-4	10-15	Γυρίστε μία φορά
	500	10-14	20-30	Γυρίστε δύο φορές
Λουκάνικα	200	4-6	10-15	Γυρίστε μία φορά
	500	9-12	15-20	Γυρίστε δύο φορές
Πουλερικά (σε μερίδες)	250	5-6	5-10	Γυρίστε μία φορά
Κότα	1000	20-24	20-30	Γυρίστε δύο φορές
Κοτόπουλο (πουλάδα)	2500	38-42	25-35	Γυρίστε τρεις φορές
Φιλέτο ψαριού	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
Πέστροφα	250	5-6	5-10	Γυρίστε μία φορά
Γαρίδες	100	2-3	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	8-11	10-20	Γυρίστε δύο φορές
Φρούτα	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
	300	8-9	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	11-14	10-20	Γυρίστε δύο φορές
Ψωμί	200	4-5	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	10-12	10-15	Γυρίστε μία φορά
	800	15-17	10-20	Γυρίστε δύο φορές
Βούτυρο	250	8-10	10-15	
Τυρί από ανθόγαλα	250	6-8	10-15	
Κρέμες	250	7-8	10-15	

Ξεπάγωμα

Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος

1. Για το ξεπάγωμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (πορσελάνη, γυαλί, κατάλληλα πλαστικά).
2. Η λειτουργία ξεπαγώματος βάσει βάρους και οι πίνακες αναφέρονται στη διαδικασία ξεπαγώματος ωμών τροφίμων.
3. Ο χρόνος ξεπαγώματος εξαρτάται από την ποσότητα και την πυκνότητα του τροφίμου. Όταν καταψύχετε τρόφιμα, προετοιμάζετέ τα και για τη διαδικασία απόψυξης. Κατανέμετε τα τρόφιμα ομοιόμορφα μέσα στα σκεύη τους.
4. Κατανέμετε τα τρόφιμα όσο καλύτερα γίνεται εντός του φούρνου μικροκυμάτων. Τα πιο χοντρά κομμάτια του ψαριού ή τα μπούτια του κοτόπουλου πρέπει να τοποθετούνται προς τα έξω. Μπορείτε να προστατεύετε τα πιο ευαίσθητα κομμάτια των τροφίμων με κομμάτια αλουμινόχαρτου. Προσοχή: Το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχεται σε έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.
5. Τα πιο μεγάλα κομμάτια των τροφίμων πρέπει να τα γυρίζετε αρκετές φορές.
6. Κατανέμετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται, γιατί τα λεπτότερα κομμάτια ξεπαγώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με τα πιο χοντρά ή πλατιά κομμάτια.
7. Τα πλούσια σε λίπη τρόφιμα, όπως το βούτυρο, το τυρί από ανθόγαλα και η κρέμα γάλακτος, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν παραμείνουν σε θερμοκρασία δωματίου, θα είναι έτοιμα για σερβίρισμα εντός λίγων λεπτών. Η κατεψυγμένη κρέμα γάλακτος θα πρέπει να ανακινείται πριν από την χρήση της.
8. Τοποθετείτε τα πουλερικά πάνω σε πιατέλα που αναποδογυρίζεται, ώστε να στραγγίζονται πιο εύκολα τα υγρά τους.
9. Το ψωμί πρέπει να τυλίγεται σε μία πετσέτα, ώστε να μη χάνει την υγρασία του.
10. Αφαιρείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τις συσκευασίες τους, και μην ξεχνάτε να βγάζετε οποιαδήποτε συρματάκια σφράγισης των συσκευασιών. Αν τα σκεύη, όπου φυλάσσονταν τα τρόφιμα στον καταψύκτη, είναι επίσης κατάλληλα για ζέσταμα και μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, φροντίζετε απλά να αφαιρείτε το καπάκι. Σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση, τοποθετείτε τα τρόφιμα σε σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
11. Τα υγρά που δημιουργούνται κατά το ξεπάγωμα των τροφίμων, ειδικά στην περίπτωση των πουλερικών, πρέπει να πετιούνται και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
12. Μην ξεχνάτε ότι στη λειτουργία ξεπαγώματος απαιτείται κάποιος χρόνος αδράνειας, ώστε να ξεπαγώσει πλήρως το τρόφιμο.

.

Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

Προειδοποίηση! Διαβάστε τις οδηγίες της ενότητας "Ασφάλεια κατά τη χρήση του Φούρνου Μικροκυμάτων", πριν μαγειρέψετε στα μικροκύματα.

Όταν μαγειρεύετε στο φούρνο μικροκυμάτων σας, ακολουθείτε τις παρακάτω συστάσεις:

- Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε τρόφιμα με φλούδα (π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα), τρυπήστε τα με ένα πιρούνι ώστε να μην σκάσουν. Κόβετε τα τρόφιμα πριν αρχίσετε το μαγείρεμά τους.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος ή πιάτο, ελέγξτε αν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (ανατρέξτε στη σχετική ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
- Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος για τρόφιμα με πολύ λίγη υγρασία (π.χ. στο ξεπάγωμα του ψωμιού, στην παρασκευή ποπ κορν κ.λπ.), η υγρασία αυτή εξατμίζεται πολύ γρήγορα. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή λειτουργεί σαν να ήταν άδεια και τα φαγητά μπορεί να καούν. Η κατάσταση αυτή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και στο σκεύος που χρησιμοποιείται. Επομένως, ο φούρνος πρέπει να προγραμματίζεται μόνο για τον απαραίτητο χρόνο και πρέπει, επίσης, να εποπτεύετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Δεν είναι δυνατό να ζεστάνετε μεγάλες ποσότητες λαδιού (τηγάνισμα) στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Βγάζετε τα προ-μαγειρεμένα φαγητά από τη συσκευασία τους, γιατί οι συσκευασίες αυτές δεν είναι πάντα ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες. Ακολουθείτε τις οδηγίες του παρασκευαστή του τροφίμου.
- Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικά σκεύη, όπως φλυτζάνια για παράδειγμα, τοποθετήστε τα ομοιόμορφα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Τα πλαστικά σακουλάκια δεν πρέπει να σφραγίζονται με μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, αλλά με πλαστικά. Πρέπει να ανοίγετε αρκετές τρύπες στα σακουλάκια, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.
- Όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε φαγητά, να βεβαιώνεστε ότι έχουν φτάσει σε μία ελάχιστη θερμοκρασία 70ºC.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορεί να σχηματιστούν **υδρατμοί** πάνω στο κρύσταλλο της πόρτας, που ίσως αρχίσουν να στάζουν. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και μπορεί μάλιστα να παρουσιαστεί έντονα, αν η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλή. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγροποίηση των υδρατμών.
- Όταν ζεσταίνετε υγρά, χρησιμοποιείτε **σκεύη με πλατύ άνοιγμα**, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.

Μαγειρεύετε τα φαγητά σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο και δίνετε προσοχή στις διάρκειες μαγειρέματος και στα επίπεδα ισχύος που αναφέρονται στους πίνακες.

Να θυμάστε ότι οι τιμές που δίνονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορούν να διαφοροποιηθούν σύμφωνα με την αρχική κατάσταση, τη θερμοκρασία, την υγρασία και τον τύπο του τροφίμου. Σας συνιστούμε να προσαρμόζετε το χρόνο μαγειρέματος και το επίπεδο ισχύος σε κάθε κατάσταση. Αναλόγως των ιδιοτήτων του τροφίμου, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί ή συντομευτεί και το επίπεδο ισχύος να αυξηθεί ή μειωθεί.

Μαγείρεμα με μικροκύματα...

1. Όσο μεγαλύτερη η ποσότητα του φαγητού, τόσο περισσότερο διαρκεί το μαγείρεμά του. Έχετε υπόψη σας τους παρακάτω κανόνες:

- Διπλάσια ποσότητα » διπλάσιος χρόνος
- Μισή ποσότητα » μισός χρόνος

2. Όσο χαμηλότερη η θερμοκρασία, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.
3. Τα φαγητά που περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα υγρού, ζεσταίνονται γρηγορότερα.
4. Η καλή κατανομή του φαγητού στο περιστρεφόμενο δίσκο διευκολύνει το ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αν τα πιο πυκνά/στερεά κομμάτια τοποθετηθούν περιμετρικά του σκεύους και τα λιγότερα στερεά στο κέντρο, είναι δυνατό να ζεστάνετε διαφορετικά είδη τροφίμων ταυτόχρονα.
5. Μπορείτε να ανοίξετε οποιαδήποτε στιγμή την πόρτα της συσκευής. Η συσκευή, στην περίπτωση αυτή, απενεργοποιείται αυτομάτως. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα τεθεί ξανά σε λειτουργία, μόνο εφόσον η πόρτα κλείσει και πατηθεί το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας

Τα τρόφιμα που είναι σκεπασμένα χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και οι ιδιότητές τους διατηρούνται καλύτερα. Τα καπάκια που θα χρησιμοποιηθούν πρέπει να επιτρέπουν τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτουν μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού

Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
κουνουπίδι	500	100 ml	750	9-11	2-3	Χωρίστε σε κομμάτια
μπρόκολο	300	50 ml	750	6-8	2-3	Κόψτε σε φέτες
μανιτάρια	250	25 ml	750	6-8	2-3	Ανακατέψτε 1 x, Σκεπάστε
μπιζέλια & καρότα	300	100 ml	750	7-9	2-3	Κόψτε σε κύβους ή φέτες. Σκεπάστε..
κατεψυγμένα καρότα	250	25 ml	750	8-10	2-3	Ανακατέψτε 1 x
πατάτες	250	25 ml	750	5-7	2-3	Ξεφλουδίστε, κόψτε σε ομοιόμορφα κομμάτια . Σκεπάστε. Ανακατέψτε 1 x
πιπεριές	250	25 ml	750	5-7	2-3	Κόψτε σε κομμάτια ή φέτες Σκεπάστε. Ανακατέψτε 1 x
πράσα	250	50 ml	750	5-7	2-3	
κατεψυγμένοι βλαστοί	300	50 ml	750	6-8	2-3	Σκεπάστε. Ανακατέψτε1 x
ξινολάχανο	250	25 ml	750	8-10	2-3	Σκεπάστε. Ανακατέψτε1 x

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Φιλέτα ψαριού	500	550	10-12	3	Μαγειρέψτε τα σκεπασμένα. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το.
Ολόκληρο ψάρι	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το. Ίσως χρειαστεί να καλύψετε τα άκρα του ψαριού.

Μαγείρεμα στο γκριλ

Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη χρήση του γκριλ, χρησιμοποιείτε τη σχάρα που συνοδεύει τη συσκευή.

Τοποθετείτε τη σχάρα έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τις μεταλλικές επιφάνειες του θαλάμου του φούρνου, καθώς υπάρχει κίνδυνος δημιουργίας ηλεκτρικού τόξου, που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

1. Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά το γκριλ του φούρνου, παράγεται λίγος καπνός και μία μυρωδιά εξαιτίας των υλικών λίπανσης, τα οποία χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής του.
2. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, το κρύσταλλο της πόρτας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να πλησιάζουν.
3. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου και η σχάρα αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.
4. Όταν το γκριλ χρησιμοποιείται για πολλή ώρα, είναι φυσιολογικό να σβήνουν προσωρινά οι αντιστάσεις, εξαιτίας του θερμοστάτη ασφαλείας.
5. Σημαντικό! Όταν το φαγητό πρόκειται να ψηθεί στο γκριλ ή να μαγειρευτεί εντός κάποιου μαγειρικού σκεύους, είναι σημαντικό να ελέγξετε αν το σκεύος αυτό είναι κατάλληλο για τέτοια χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών!
6. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, μπορεί να πεταχτεί λίπος πάνω στις αντιστάσεις και να καεί. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας.
7. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίζετε κάθε φορά το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματά του, ώστε να μην επικαλύπτονται από υπολείμματα.

Μαγείρεμα στο γκριλ

Πίνακες και υποδείξεις – Γκριλ χωρίς μικροκύματα

Ψάρι	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Οδηγίες
Ψάρι			
Πέρκα Σαρδέλες/τριγλίδες	800 6-8 ψάρια	18-24 15-20	Απλώστε ένα λεπτό στρώμα βουτύρου πάνω στο ψάρι. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το και προσθέστε τα καρυκεύματα.
Κρέας			
Λουκάνικα	6-8 τεμάχια	22-26	Στα μισά, τρυπήστε και γυρίστε από την άλλη πλευρά.
Κατεψυγμένα χάμπουργκερ	3 τεμάχια	18-20	Γυρίστε από την άλλη πλευρά 2 ή 3x
Χοιρινά παΐδια (περίπου 3 cm πάχος)	400	25-30	Αλείψτε με λάδι, γυρίστε από την άλλη πλευρά, στα μισά.
Άλλα είδη			
Φρυγανισμένο ψωμί	4 τεμάχια	1½-3	Επιτηρήστε τη διαδικασία ψησίματος, γυρίστε από την άλλη πλευρά.
Τοστ ή σάντουιτς	2 τεμάχια	5-10	Επιτηρήστε τη διαδικασία ψησίματος.

Ζεστάνετε το γκριλ για 2 λεπτά, πριν το χρησιμοποιήσετε. Εφόσον δεν υπάρχει λόγος μη χρήσης της, χρησιμοποιήστε τη σχάρα, που συνοδεύει τη συσκευή. Βάλτε τη σχάρα πάνω από ένα μπωλ, ώστε να πέφτουν εκεί οι ζωμοί και τα λίπη. Οι αναφερόμενοι χρόνοι είναι εντελώς ενδεικτικοί και μπορούν να κυμαίνονται σύμφωνα με τη σύσταση και την ποσότητα των τροφίμων, καθώς και αναλόγως των επιθυμητών αποτελεσμάτων. Το ψάρι και το κρέας θα είναι νοστιμότερα, αν, πριν ψηθούν, καλυφθούν με λίγο φυτικό λάδι, μυρωδικά και μπαχαρικά και αν μαριναριστούν για λίγες ώρες. Προσθέστε το αλάτι μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος στο γκριλ.

Τα λουκάνικα δε θα ανοίξουν, αν, πριν ψηθούν, τρυπηθούν με ένα πηρούνι

Όταν περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος, ελέγξτε το φαγητό και, αν χρειάζεται, γυρίστε το από την άλλη.

Το γκριλ είναι ιδανικό για το μαγείρεμα λεπτών κομματιών κρέατος και ψαριού. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος χρειάζεται να γυριστούν μόνο μία φορά, ενώ τα μεγαλύτερα πρέπει να γυριστούν αρκετές φορές.

Μαγείρεμα στο γκριλ

Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα + Γκριλ

Ο συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ είναι ιδανικός για γρήγορο μαγείρεμα και, ταυτόχρονα, ροδοκοκκίνισμα ή σχηματισμό κρούστας του φαγητού. Μπορεί, επίσης, να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο και για μαγείρεμα φαγητών με κάλυψη τυριού.

Τα μικροκύματα και το γκριλ λειτουργούν ταυτόχρονα. Τα μικροκύματα μαγειρεύουν και το γκριλ ροδοκοκκινίζει το φαγητό ή ψήνει την κρούστα.

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Σκεύος	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά	Χρόνος αράνειας (λεπτά)
Ζυμαρικά ογκρατέν	500	Χαμηλό σκεύος	300	12-17	3-5
Πατάτες ογκρατέν	800	Χαμηλό σκεύος	550	20-22	3-5
Λαζάνια	περίπου 800	Χαμηλό σκεύος	550	15-20	3-5
Ψητό τυρί	περίπου 500	Χαμηλό σκεύος	300	18-20	3-5
2 μπούτια νωπού κοτόπουλου (ψητά)	200 καθένα	Χαμηλό σκεύος	300	10-15	3-5
Κοτόπουλο	περίπου 1000	Χαμηλό και πλατύ σκεύος	300	35-40	3-5
Κρεμμυδόσουπα ογκρατέν	2 φλυτζάνια των 200 g	Μπωλ σούπας	300	2-4	3-5

Πριν χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε σκεύη στο φούρνο μικροκυμάτων, ελέγξτε ότι ενδείκνυνται για τέτοια χρήση. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πιάτα και σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στη συνδυαστική λειτουργία πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα και γκριλ. Ανατρέξτε στην αντίστοιχη ενότητα αναφοράς των κατάλληλων τύπων σκευών!

Να θυμάστε ότι οι τιμές που αναφέρονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορεί να διαφοροποιηθούν αναλόγως της αρχικής κατάστασης, της θερμοκρασίας, της υγρασίας και του τύπου κάθε τροφίμου.

Αν ο χρόνος δεν είναι επαρκής για το σωστό ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, ρυθμίστε τη λειτουργία του γκριλ για 5 ή 10 λεπτά επιπλέον.

Παρακαλείστε να τηρείτε τις χρονικές περιόδους αδράνειας και να μην ξεχνάτε να γυρίζετε τα κομμάτια κρέατος κατά το μαγείρεμά τους.

Αν δεν υπάρχουν οδηγίες που να υπαγορεύουν τη μη χρήση του, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος για το μαγείρεμα.

Ο τιμές που αναφέρονται στους πίνακες ισχύουν εφόσον ο θάλαμος του φούρνου είναι κρύος (δε χρειάζεται προθέρμανση του φούρνου).

Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν;

Στη λειτουργία μικροκυμάτων

Στη λειτουργία μικροκυμάτων είναι σημαντικό να θυμάστε ότι τα μικροκύματα αντανακλώνται από τις μεταλλικές επιφάνειες. Το γυαλί, η πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, το πλαστικό και το χαρτί επιτρέπουν στα μικροκύματα να τα διαπερνούν.

Συνεπώς, τα μεταλλικά σκεύη και τα ταψιά ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα ή διακοσμητικά δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων. Τα γυαλικά και κεραμικά με μεταλλικά διακοσμητικά στοιχεία ή τμήματα (π.χ. μολυβδούχο γυαλί-καθρέπτης) δεν μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν.

Κατασκευασμένα από ιδανικά, για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, υλικά είναι τα πυρίμαχα γυάλινα, πορσελάνινα ή κεραμικά σκεύη και το ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες πλαστικό. Το λεπτό, εύθραυστο γυαλί και η λεπτή πορσελάνη μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα (π.χ. για ζέσταμα φαγητού). Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν θερμότητα στα σκεύη, τα οποία μπορεί να αναπτύξουν μεγάλη θερμοκρασία. Για αυτό, χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια φούρνου!

Πώς μπορείτε να δοκιμάσετε την αντοχή των σκευών που θέλετε να χρησιμοποιήσετε

Τοποθετήστε το σκεύος, που θέλετε να χρησιμοποιήσετε, μέσα στο φούρνο για 20 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων. Αν μετά από αυτό το χρονικό διάστημα παραμείνει κρύο ή απλά ζεσταθεί λίγο, είναι κατάλληλο. Αν όμως θερμανθεί πολύ ή δημιουργήσει ηλεκτρικό τόξο, δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Λειτουργία του Γκριλ

Στην περίπτωση της λειτουργίας του γκριλ, το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 300°C. Τα πλαστικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα για χρήση στη λειτουργία γκριλ.

Λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ

Στη συνδυαστική λειτουργία τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι κατάλληλα για μαγείρεμα και σε μικροκύματα και σε γκριλ.

Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

Τα προ-μαγειρεμένα φαγητά που είτε βρίσκονται εντός αλουμινένιων συσκευασιών είτε είναι τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο μπορούν να τοποθετηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων, αν ακολουθηθούν οι παρακάτω οδηγίες:

- Δίνετε προσοχή στις οδηγίες του παρασκευαστή του φαγητού, οι οποίες είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία.
- Τα αλουμινένια σκεύη δεν πρέπει να είναι ψηλότερα των 3 εκατοστών και δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου (πρέπει να τηρείται ελάχιστη απόσταση 3 εκατοστών). Το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να αφαιρείται.
- Τοποθετείτε το αλουμινένιο σκεύος απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, το σκεύος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε πορσελάνινο πιάτο. Μη βάζετε ποτέ αλουμινένιο σκεύος πάνω στη σχάρα!
- Ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτερος, γιατί τα μικροκύματα θα έχουν πρόσβαση στο φαγητό μόνο από το πάνω μέρος. Σε περίπτωση οποιωνδήποτε αμφιβολιών, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε αποκλειστικά σκεύη ενδεικνυόμενα για χρήση σε μικροκύματα.
- Στη διαδικασία του ξεπαγώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο για την αντανάκλαση των μικροκυμάτων. Μπορείτε να προστατεύσετε από την υπερβολική θερμότητα τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως τα πουλερικά ή τον κιμά, καλύπτοντάς τα με αλουμινόχαρτο όπου χρειάζεται.
- Προσοχή: το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.

Καπάκια

Συνιστάται η χρήση γυάλινων και πλαστικών καπακιών ή διαφανούς μεμβράνης για τους ακόλουθους λόγους:

1. Αποτρέπουν την υπερβολική διαφυγή ατμού (ειδικά όταν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλος).
2. Επιταχύνεται η διαδικασία μαγειρέματος.
3. Τα φαγητά δε χάνουν την υγρασία τους.
4. Διατηρείται το άρωμα.

Το καπάκι πρέπει να έχει τρύπες, ώστε να μη δημιουργείται οποιαδήποτε μορφή πίεσης. Και τα πλαστικά σακουλάκια πρέπει να έχουν, επίσης, ανοίγματα. Τα μπιμπερό και τα βαζάκια παιδικών τροφών ή άλλα παρόμοια σκεύη πρέπει να χρησιμοποιούνται στο φούρνο χωρίς καπάκι, καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης αν παραμείνουν βιδωμένα.

Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν;

Πίνακας μαγειρικών σκευών

Ο παρακάτω πίνακας δίνει κάποιες κατευθυντήριες οδηγίες για τους τύπους σκευών που είναι κατάλληλοι σε κάθε περίσταση.

Λειτουργία / Τύπος σκεύους	Μικροκύματα		Γκριλ	Μικροκύματα + Γκριλ
	Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα		
Γυαλί και πορσελάνη 1) Οικιακής χρήσης, μη πυρίμαχα, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Σμαλτωμένα κεραμικά Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι
Πορσελάνη, κεραμικά 2) Σμαλτωμένα ή μη, χωρίς μεταλλικά διακοσμητικά τμήματα	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Πήλινα σκεύη 2)				
Σμαλτωμένα	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Μη σμαλτωμένα	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι
Πλαστικά σκεύη 2)				
Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 100°C	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Πλαστικές μεμβράνες 3)				
Πλαστική μεμβράνη κάλυψης τροφίμων	Όχι	Όχι	Όχι	Όχι
Σελοφάν	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Χαρτί, χαρτόνι, περγαμηνή 4)	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Μέταλλο				
Αλουμινόχαρτο	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι
Αλουμινένια σκεύη 5)	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι
Εξαρτήματα (σχάρα)	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι

1. Χωρίς χρυσές ή ασημένιες μπορντούρες και όχι μολυβδούχο γυαλί-καθρέπτης.
2. Λαμβάνετε υπόψη σας τις οδηγίες του κατασκευαστή!
3. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, για να κλείνετε τα σακουλάκια. Ανοίγετε τρύπες στα σακουλάκια. Χρησιμοποιείτε τις μεμβράνες μόνο για να καλύπτετε τα φαγητά.
4. Μη χρησιμοποιείτε χάρτινα πιάτα.
5. Μόνο ρηχά αλουμινένια σκεύη, χωρίς καπάκι. Το αλουμίνιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου.

Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου

Ο καθαρισμός του φούρνου είναι η μόνη μορφή συντήρησης που κανονικά χρειάζεται η συσκευή.

Προειδοποίηση! Ο φούρνος μικροκυμάτων σας πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται όλα τα υπολείμματα τροφών. Αν ο φούρνος δε διατηρείται καθαρός, μπορεί να φθαρούν οι επιφάνειές του και να μειωθεί ο χρόνος ζωής της συσκευής ή ακόμη και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

Προειδοποίηση! Η διαδικασία καθαρισμού του φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται μόνο εφόσον η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είτε βγάζοντας το βύσμα του καλωδίου της από την πρίζα είτε κατεβάζοντας την ασφάλεια.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα που μπορεί να χαράξουν ή φθείρουν την επιφάνεια.

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υπό πίεση αέρα ή νερού.

Πρόσοψη φούρνου

Κανονικά, απλά χρειάζεται να καθαρίζετε το φούρνο με ένα βρεγμένο πανί. Αν είναι πολύ βρώμικος, προσθέτετε λίγες σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων στο νερό που μουσκεύετε το πανί. Στη συνέχεια, σκουπίζετε το φούρνο με ένα στεγνό πανί.

Αν ο φούρνος σας έχει αλουμινένια πρόσοψη, χρησιμοποιείτε ένα απορρυπαντικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί που δεν αφήνει χνούδια και ίνες. Σκουπίζετε όλη την επιφάνεια, χωρίς όμως να ασκείτε πίεση πάνω της.

Αφαιρείτε αμέσως τους λευκούς λεκέδες αλάτων, λίπους, άμυλου ή αυγών. Μπορεί να προκληθεί διάβρωση κάτω από αυτούς τους λεκέδες.

Μην αφήνετε να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

Θάλαμος φούρνου

Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα με ένα υγρό πανί, καθώς αυτός είναι ο πιο εύκολος τρόπος αφαίρεσης κηλίδων ή υπολειμμάτων τροφών, που μπορεί να έχουν κολλήσει στο εσωτερικό του φούρνου.

Για να αφαιρείτε βρωμιές που δεν απομακρύνονται εύκολα, χρησιμοποιείτε ένα ήπιο καθαριστικό προϊόν. Μη χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού φούρνων ή οποιαδήποτε άλλα ισχυρά ή στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα.

Διατηρείτε πάντα την πόρτα και το μπροστινό τμήμα του φούρνου πολύ καθαρά, εξασφαλίζοντας έτσι ότι η πόρτα ανοιγοκλείνει σωστά.

Μην αφήνετε να περάσει νερό στα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.

Βγάζετε τακτικά τον περιστρεφόμενο δίσκο και την αντίστοιχη βάση, ώστε να καθαρίζετε τη βάση του θαλάμου, ειδικά αν χυθούν υγρά κατά τη χρήση του φούρνου.

Μην ανάβετε το φούρνο, αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση.

Αν ο θάλαμος του φούρνου είναι πολύ βρώμικος, τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και ενεργοποιήστε τα μικροκύματα σε μέγιστη ισχύ για 2 ή 3 λεπτά. Ο ατμός που απελευθερώνεται μαλακώνει τη βρωμιά και είναι εύκολο να καθαριστεί στη συνέχεια με ένα μαλακό πανί.

Οι δυσάρεστες μυρωδιές (για παράδειγμα μετά το μαγείρεμα ψαριού) μπορούν εύκολα να καταπολεμηθούν. Βάλτε λίγες σταγόνες χυμού λεμονιού σε ένα φλυτζάνι με νερό. Βάλτε μέσα στο φλυτζάνι μία κουταλιά καφέ, ώστε να μη βράσει το νερό. Ζεστάνετε στα μικροκύματα το νερό για 2 έως 3 λεπτά σε μέγιστη ισχύ

Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου

Οροφή φούρνου

Αν η οροφή του θαλάμου έχει βρωμίσει, μπορεί να μετακινηθεί προς τα κάτω η αντίσταση του γκριλ, ώστε να διευκολυνθεί ο καθαρισμός της.

Για να αποφύγετε οποιαδήποτε πιθανότητα εγκαύματος, περιμένετε να κρυώσει η αντίσταση, πριν την μετακινήσετε.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Περιστρέψτε το στήριγμα της αντίστασης του γκριλ κατά 180º **(1)**.
2. Μετακινήστε προσεχτικά προς τα κάτω την αντίσταση **(2)**. Μην ασκήσετε πολλή πίεση, ώστε να μην προκληθεί ζημιά.
3. Αφού καθαρίσετε την οροφή του θαλάμου, βάλτε ξανά το γκριλ **(2)** στη θέση του, ακολουθώντας αντιστρόφως τα ίδια βήματα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το στήριγμα του γκριλ **(1)** μπορεί να πέσει ενώ περιστρέφεται. Αν συμβεί αυτό, εισάγετε το στήριγμα του γκριλ **(1)** στην οπή που υπάρχει στην οροφή του θαλάμου και περιστρέψτε το κατά 90º μέχρι τη θέση του στηρίγματος γκριλ **(2)**.

Το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκα) **(3)**, που βρίσκεται στην οροφή του θαλάμου, πρέπει να διατηρείται πάντα καθαρό. Τυχόν συσσωρευμένα υπολείμματα τροφών πάνω στο κάλυμμα αυτό μπορούν να προκαλέσουν βλάβη ή να δημιουργήσουν σπινθήρες.

Μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρά αντικείμενα.

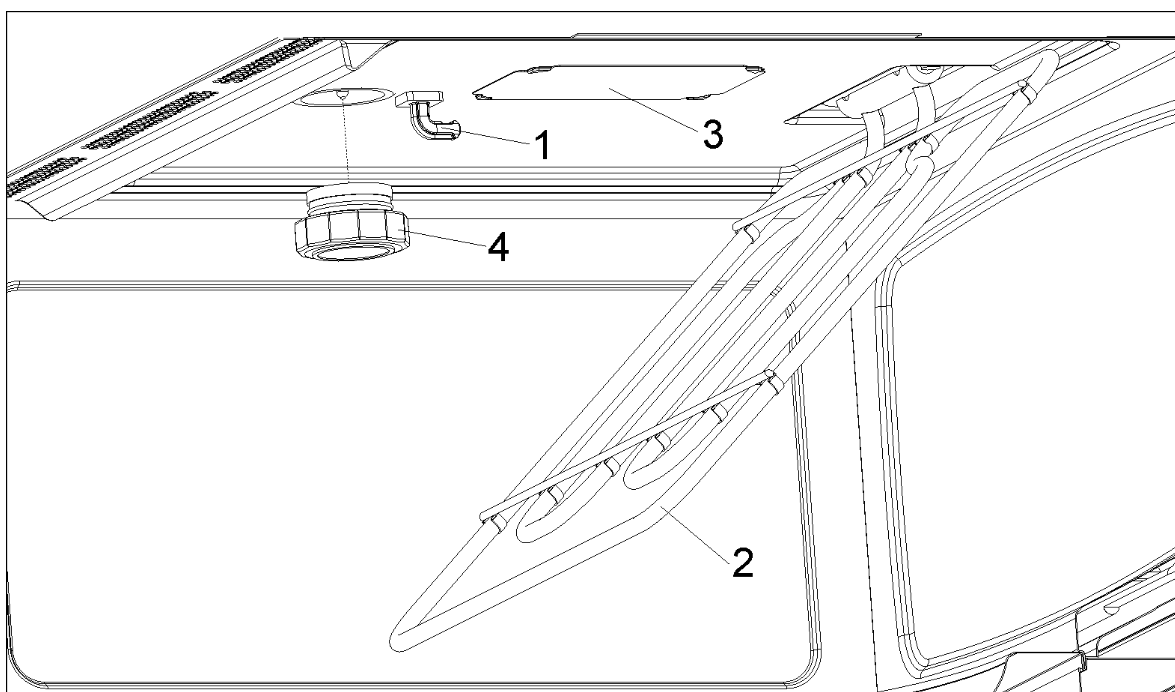
Για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους, μην αφαιρέσετε το κάλυμμα μαρμαρυγία.

Το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα φωτισμού **(4)** βρίσκεται στην οροφή του θαλάμου και μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί στα πλαίσια της διαδικασίας καθαρισμού. Χρειάζεται απλά να το ξεβιδώσετε και να το καθαρίσετε με νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

Εξαρτήματα

Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Αν είναι πολύ βρώμικα, αφήνετέ τα να μουλιάσουν και στη συνέχεια χρησιμοποιείτε μία βούρτσα ή σφουγγάρι. Τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων.

Εξασφαλίζετε ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος και η αντίστοιχη βάση του είναι πάντα καθαρά. Ανάβετε το φούρνο μόνο εφόσον ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του βρίσκονται στη θέση τους μέσα στο θάλαμο.



Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί;

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Οποιαδήποτε μορφής επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένο τεχνικό. Οποιαδήποτε εργασία επισκευής πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένο από την κατασκευάστρια εταιρεία άτομο, μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.

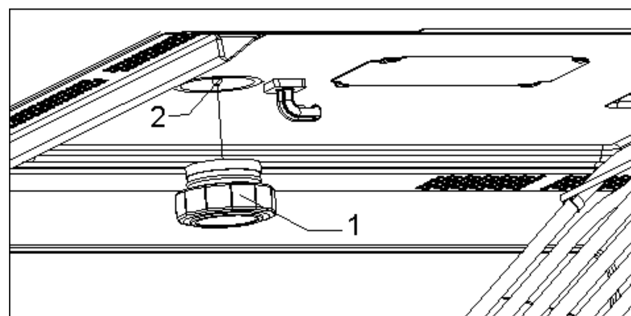
Δε χρειάζεται να επικοινωνήσετε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις, για να ξεπεράσετε τα παρακάτω προβλήματα:

- **Δεν υπάρχει ένδειξη στην οθόνη!** Ελέγξτε αν:
  - Η ένδειξη της ώρας έχει απενεργοποιηθεί (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).
- **Δεν υπάρχει καμία ανταπόκριση, όταν πατώ τα πλήκτρα!** Ελέγξτε αν:
  - Έχει ενεργοποιηθεί το Κλείδωμα Πλήκτρων (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).
- **Ο φούρνος δε λειτουργεί!** Ελέγξτε αν:
  - Το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
  - Η παροχή ρεύματος στο φούρνο δεν έχει διακοπεί.
  - Η πόρτα είναι καλά κλεισμένη. Η πόρτα έχει κλείσει καλά, όταν ακούγεται ο χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισής της.
  - Παρεμβάλλονται ξένα αντικείμενα ανάμεσα στην πόρτα και το μπροστινό τμήμα του θαλάμου.
- **Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, ακούω κάποιους παράξενους θορύβους! Ελέγξτε αν:**
  - Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου μικροκυμάτων, που προκαλείται από την παρουσία μεταλλικών αντικειμένων (ανατρέξτε στην ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
  - Το σκεύος που χρησιμοποιείται ακουμπά στα τοιχώματα του θαλάμου.
  - Έχει παραμείνει μέσα στο θάλαμο κάποιο μαχαιροπήρουνο ή εργαλείο μαγειρικής.
- **Τα τρόφιμα δε ζεσταίνονται ή ζεσταίνονται με πολύ αργό ρυθμό! Ελέγξτε αν:**
  - Κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος.
  - Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
  - Βάλατε στο φούρνο τρόφιμα χαμηλότερης θερμοκρασίας ή μεγαλύτερης ποσότητας απ' ότι συνήθως.
- Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο! Ελέγξτε αν επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
- Ακούγεται κάποιος θόρυβος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος! Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Όταν η θερμοκρασία μειωθεί επαρκώς, ο ανεμιστήρας θα τεθεί αυτομάτως εκτός λειτουργίας.
- Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία αλλά ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει! Αν όλες οι λειτουργίες του φούρνου δουλεύουν σωστά, είναι πιθανό να έχει καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο.

Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού

Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είτε βγάζοντας το βύσμα του καλωδίου του από την πρίζα είτε κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Ξεβιδώστε και αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα (1).
- Αφαιρέστε το λαμπτήρα αλογόνου (2). Προειδοποίηση! Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι πολύ καυτός.
- Τοποθετήστε ένα καινούριο λαμπτήρα αλογόνου 12V / 10W. Προειδοποίηση! Μην αγγίξετε την επιφάνεια του λαμπτήρα απευθείας με τα δάχτυλά σας, γιατί μπορεί να τον χαλάσετε. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του λαμπτήρα.
- Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα (1).
- Συνδέστε πάλι το φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.



Τεχνικά χαρακτηριστικά

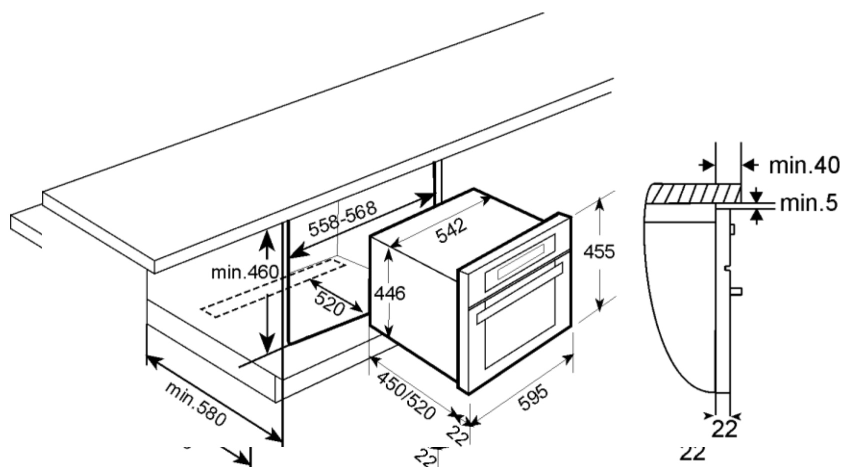
Περιγραφή λειτουργιών

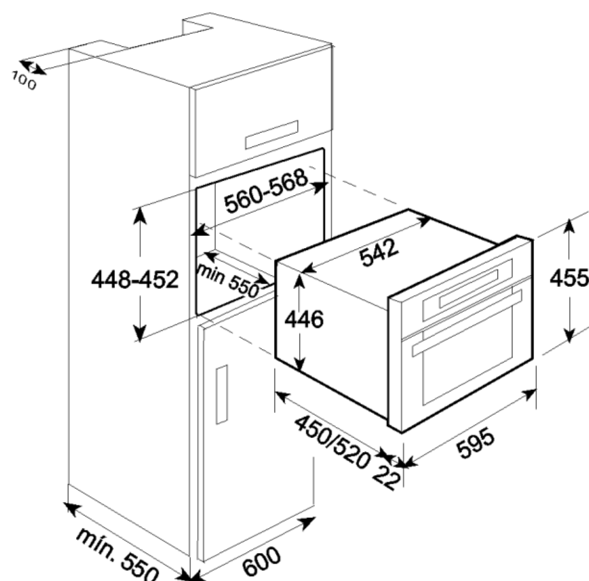
Σύμβολο		Λειτουργία		Ισχύς Μικροκυμάτων
	Μικροκύματα		150 W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων Διατήρηση ζεστών τροφίμων
			300 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά, σοτάρισμα ρυζιού Γρήγορο ξεπάγωμα
			550 W	Λιώσιμο βουτύρου. Ζέσταμα τροφής για μωρά
			750 W	Μαγείρεμα λαχανικών και τροφίμων Προσεκτικό μαγείρεμα και ζέσταμα Ζέσταμα και μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων
			1000 W	Γρήγορο μαγείρεμα και ζέσταμα υγρών και προπαρασκευασμένης τροφής
	Μικροκύματα + Γκριλ		150 W	Φρυγάνισμα ψωμιού για τοστ
			300 W	Ψήσιμο πουλερικών και κρέατος
			550 W	Πίτες και ογκρατέν
			750 W	Χρησιμοποιείστε το με προσοχή για να αποφύγετε πιθανό κάψιμο των τροφών.
			1000 W	Χρησιμοποιείστε το με προσοχή για να αποφύγετε πιθανό κάψιμο των τροφών.
	Γκριλ	---	---	Ψήσιμο τροφών στο γκριλ

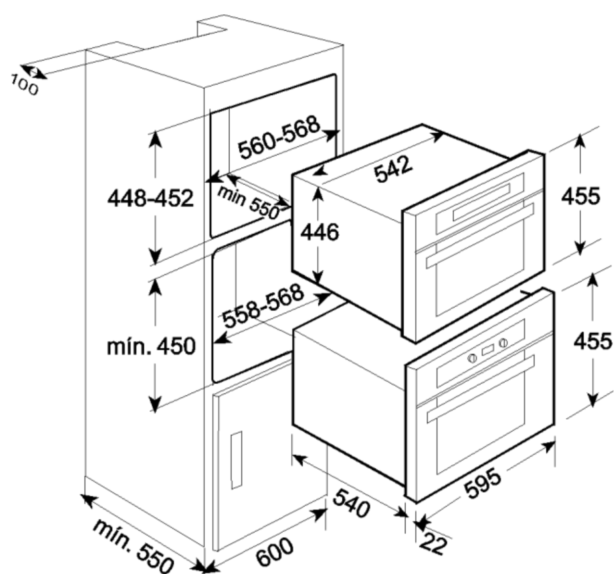
Προδιαγραφές

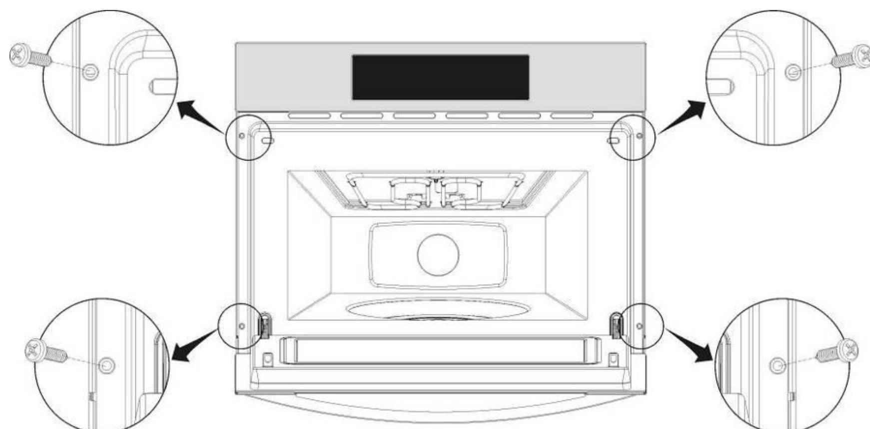
- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος.. 230-240 V / 50 Hz
- Απαιτούμενη ισχύς.. 3300 W
- Ισχύς γκριλ.... .... 1500 W
- Ισχύς μικροκυμάτων.. 1000 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων … .... 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (πλάτος x ύψος x βάθος)........................... 595 × 455 × 520 χιλιοστά
- Διαστάσεις θαλάμου (πλάτος x ύψος x βάθος). .... 420 × 210 × 390 χιλιοστά
- Χωρητικότητα φούρνου. .... 32 ltr
- Βάρος.. 35 kg

Kurulum / Встраивание / Εγκατάσταση









TR

- Fırını kabine tamamen itip ortalayın.
- Mikrodalga fırının kapağını açıp birlikte gelen dört vidayı kullanarak cihazı kabine tutturun. Vidaları öndeki deliklere sokun.

RU

- Вдвиньте микроволновую печь в шкаф до отказа и выставьте ее по центру.
- Откройте дверцу микроволновой печи и прикрепите печь к шкафу с помощью четырех предназначенных для этого винтов. Вставьте винты в отверстия на передней панели.

EL

- Σπρώξτε το φούρνο μέσα στο έπιπλο εντοιχισμού του και κεντράρετέ το.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και στερεώστε τη συσκευή στο έπιπλο, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις βίδες που τη συνοδεύουν. Τοποθετήστε τις βίδες στις μπροστινές αντίστοιχες τρύπες.

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód: 163740-b